

Receta de pastel de papa con pollo: más barato que el de carne y súper sabroso

28/10/2024



Es sabido que uno de los platos argentinos por excelencia, amado por la mayor parte de la población, es el pastel de papa. Sin embargo, existen algunas variantes para ahorrar un poco más al prepararlo, ya que la **carne picada** está cara, como este **pastel de papa con pollo** que sale más **barato** y queda tan **sabroso** como el de la **receta** original.

Uno de los tantos aciertos de esta receta es que es súper **rendidora**, ya que el corte de pata y muslo se puede hallar en oferta a un precio aproximado de \$7.000 por tres

kilos en cadenas de supermercados importantes, ideal para stockearse y hacer una gran cantidad de pastel de papa con pollo u otros platos. De esa manera, se **ahorra** considerablemente en la compra, crucial para resguardar la economía del hogar.

Si se busca cenar algo rico y contundente, que además rinda para comer al otro día, esta receta es la ideal. Con estas cantidades se puede hacer un buen pastel de papa con pollo para disfrutar en familia.



Receta: pastel de papa con pollo delicioso y más barato.

Ingredientes para hacer un pastel de papa con pollo: más barato y rendidor

Para 12 porciones:

- 1,5 kg de papas
- 1,2 kg de pollo patas y muslos
- 3 cebollas grandes
- $\frac{1}{2}$ morrón
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- Sal, pimienta y otros condimentos a gusto (orégano, comino, pimentón dulce)
- Leche
- Mantequilla
- Sal y pimienta
- Queso

Ahorrá con esta receta de pastel de papa con pollo súper sabroso: paso a paso

1) Sazonar el pollo con sal y pimienta. Dorarlo en una olla con aceite y agregar la cebolla junto al morrón.

2) Cuando esté transparente, sumar el ajo y cocinar unos minutos. Incorporar caldo de pollo o verdura hasta cubrir el pollo, junto a unas hojas de laurel. Cuando el pollo esté tierno, retirar del fuego, desmenuzar y reservar el caldo.

3) Mientras, cortar y hervir las papas. Cuando estén tiernas, colar y hacer el puré con la leche, la manteca, la sal y la pimienta.

4) En una fuente para horno, colocar una capa de puré. Verter encima el pollo desmenuzado con las verduras y el caldo. Cubrir con otra capa de puré.

5) Espolvorear queso rallado por encima o cubrirlo con una capa de queso en cubos.

6) Hornea por 30-40 minutos en horno precalentado a 180° hasta que el queso esté gratinado. ¡Y listo! Dejar reposar unos minutos antes de servir para que se asienten los sabores.



Pastel de papa con pollo.

Atener en cuenta: la cantidad exacta de patas y muslos de pollo que se utilizarán en la receta dependerá del tamaño de las piezas.

Para un pastel de doce porciones, considerando que las patas y muslos suelen ser piezas más grandes que las pechugas, se requerirá un número estimado de 6 u 8 piezas de pollo. Sin embargo, en caso de que las piezas sean muy grandes, se utilizará menor cantidad. Todo depende de cómo lo vendan los

determinados comercios.

Fuente: Crónica

Las imágenes de la nota son a modo de ilustración.