

PASTEL de Codillo de Cerdo con PISTO

Ingredientes:

6 patatas
2 huevos
1 taza de queso parmesano
2 tazas de queso Gouda rallado o el de preferencia
2 Cdas. de mantequilla
2 paquetes de codillos asados
2 frascos de pisto preparado
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 Cda. de ajo en polvo
1 Cda. de cebolla en polvo
1 Cda. de Maicena
½ taza del jugo de los codillos
Sal al gusto
Aceite al gusto

Preparación de la base:

Cocinar las patatas con piel.
Una vez cocidas retirar la piel, hacer un puré, agregar la mantequilla, condimentar con sal al gusto.
Incorporar los huevos ligeramente batidos, el queso parmesano, media taza de queso gouda y mezclar.
Debe quedar una masa firme y elástica.
Engrasar un molde desmontable y forrarlo con el puré en la base y los laterales. El grosor debe ser de más o menos de 1 cm. para que no se rompa al cortarlo.





Preparación del relleno:

Calentar en el microondas el codillo de acuerdo con las instrucciones indicadas en el paquete.

Una vez caliente, retirar del envase, quitar el hueso, desmenuzar la carne y reservar un poco del jugo de los codillos.

Cortar la cebolla muy pequeña.

Calentar el aceite en un sartén, incorporar la cebolla y sofreírla hasta que transparente.

Incorporar los ajos picados y el codillo desmenuzado.

Condimentar con la cebolla en polvo y el ajo en polvo.

Mezclar bien para integrar.

Cocinar durante 5 minutos.

Disolver la maicena en un poco del jugo de los codillos o en agua y agregar al sartén mezclando para integrar.

La maicena aporta cremosidad y consistencia al relleno.

Una vez ha espesado retiramos del sartén y comenzamos a rellenar.

Colocar una capa de pisto en la base del molde, la siguiente capa de codillo y repetimos hasta que la última será de codillo.

Ponemos a cucharadas pequeños montoncitos de puré de forma irregular y cubrir con el resto del queso gouda.

Horno precalentado a 200°C hasta que los bordes estén dorados y crujientes.

Dejar enfriar antes de desmoldar.

¡Hasta la próxima!