



Pastel de patata con corazón de verduras

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 2 kg de *Patatas blancas*
- 1 Ud. de *Calabacín*
- 1 Ud. de *Zanahoria*
- 1 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1 Ud. de *Cebolla cruda dulce*
- 2 Ud. de *Puerros*
- 1 Manojó(s) de *Espárragos trigueros*
- 3 Ud. de *Huevo de gallina de corral*
- 100 g de *Judía verde, cruda*
- 1 Puñado(s) de *Guisantes*
- 100 g de *Níscalos*
- 3 Diente(s) de *Ajo crudo*
- 2 Ud. de *Hojas de laurel*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *Perejil*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Antes que nada, como siempre, vamos a preparar los ingredientes para cocinar este plato. Para ello, haremos lo siguiente:

- Pelar 2 kilos de patata blanca y la zanahoria.
- Cortar en rodajas finas el puerro (dependiendo del tamaño deberíamos de poner dos, como en este caso).
- Lavar y cortar en juliana la judía tierna, el calabacín, y la cebolla dulce.
- Lavar concienzudamente los níscalos (*Rovellons*) para que no quede rastro de tierra.
- Pelar unos 100 gramos de guisantes seleccionando, de ellos, los más pequeños.

Paso 2 - Preparación

Poner a hervir las patatas cortadas a rodajas de un dedo de grosor aproximadamente, junto con las hojas de laurel fresco.

Mientras se cuecen las patatas, en otro recipiente, poner a cocer dos de los tres huevos de gallina de corral que hemos reseñado.

En otro recipiente adecuado, verter aceite de oliva virgen a discrección, y poner a sofreír, a



fuego moderado, todas la verduras que hemos cortado en el paso anterior.

Mientras todo ello se va fraguando, con la ayuda del minipimer, procederemos a hacer una mayonesa, recomiendo se utilice un aceite mas suave que el de oliva virgen, añadiendo, al huevo que nos queda, un diente de ajo mediano.

Paso 3 - Relleno y emplatado

En un molde, en este caso con forma de corazón, extenderemos una capa de las patatas que previamente habremos chafado con un tenedor, añadiendo un poco de aceite de oliva virgen crudo, para que se amalgame y no se agriete. Debemos reservar cantidad suficiente para una segunda tapa.

Seguidamente y después haber añadido a las verduras pimienta negra en polvo, las mezclaremos con los huevos duros que tambien habremos cortado en trozos pequeños, y esparciremos esa capa por toda la superficie del molde, reservando un poco de la misma para la guarnición final. Para terminar, lo recubriremos con otra capa de patata.

Retiraremos el molde con sumo cuidado y lo emplataremos en una fuente. En ese momento podremos extender, con la ayuda de un pincel, la salsa mayonesa, y decorar con el resto de las verduras, la superficie resiguiendo la forma del corazón, tal y como podeis apreciar en la fotografía.

Llegado a este punto, sólo tenemos que colocar los níscales que habremos salteado con ajo y perejil, por toda la base de la fuente.

Nota: En la imagen número 5 de este paso podéis apreciar cómo queda este pastel, una vez cortado.

¡Que aproveche!