

PASTEL DE CAMOTE (OPCIÓN VEGETARIANA)

Ingredientes (6 porciones)

- 3 camotes (papas dulces) grandes, pelados y cortados en cubos
- ¼ de taza de leche de coco
- 1 cucharada de aceite de coco, más extra para engrasar
- 400g de carne molida (opcional)
- 300g de champiñones, picados
- 1 cebolla, picada
- ½ berenjena, picada
- 2 cucharadas de vino blanco
- 12 aceitunas
- 2 cucharadas de pasas
- Sal del Himalaya fina
- Pimienta negra en polvo

Preparación

1. En una olla mediana echar a cocer los camotes con suficiente agua hervida y un poco de sal, a fuego medio por 20 minutos aproximadamente. Retirar del fuego, escurrir el agua y devolver a la olla. Con un utensilio para hacer puré moler las papas agregando la leche de coco. Reservar.
2. Para preparar el pino, calentar a fuego medio el aceite de coco en una sartén grande. Saltear las cebollas y las berenjenas picadas y cocinar hasta que las berenjenas comiencen a ablandarse. Agregar la carne (si así lo desea) y saltear por 5 minutos. Añadir los champiñones picados y cocinar por 3 minutos. Agregar 2 cucharadas de vino blanco y sazonar a gusto. Retirar del fuego y reservar.
3. Engrasar con aceite de coco cuatro pailas individuales de greda o 1 fuente grande para el horno. Agregar el pino de cebollas, berenjenas y champiñones, encima colocar las aceitunas y pasas y cubrir todo con el puré.
4. Hornear por 40 minutos y servir caliente.