

PASTEL DE ALCACHOFAS ESPECIAL

Ingredientes

Masa:

3 tazas de harina preparada
150 grs de manteca Cocinera
150 grs de ASTRA
7 cucharadas de agua fría con sal,
1 cucharadita de azúcar

Preparación

Se cierne la harina y se coloca sobre la mesa; se hace un hoyo en el centro y se ponen las grasas, el agua con sal y se trabaja con el mezclador, luego con la mano y se deja reposar 10 minutos. Luego se espolvorea la mesa con harina y se estira la mitad de la masa con el rodillo. Se forra un molde desarmable, pinchando el fondo con un tenedor. Se coloca dentro el relleno que veremos a continuación y se cubre con la masa restante, uniendo bien los bordes. Se pinta la superficie con una yema, mezclada con una pizca de agua, poniendo el pastel en horno fuerte, por espacio de 1 hora, más o menos.

Ingredientes

Relleno:

12 alcachofas grandes o 16 medianas
3 panes remojados en leche
1 seso de ternera
1 1/2 taza de salsa blanca gruesa
100 grs de Parmesano rallado
1 cebolla mediana picada y dorada en mantequilla y luego licuada con un poquito de leche
5 huevos batidos
1 yema
3/4 taza de leche para rociar el relleno
sal, pimienta y nuez moscada

Preparación

Se cuecen las alcachofas y se retira todo lo comible de las hojas. Los corazones se limpian y se cortan en trozos más bien grandes. El seso se sancocha y se pica menudo. Se dora la cebolla y se pasa por la licuadora con un poquito de leche y se echan en un tazón. Se agrega el pan remojado pasado por un colador grueso, la salsa blanca, que ya se habrá preparado, las alcachofas, el seso picado y se rocía con la suficiente leche para que el relleno quede suave. Por último se echan los huevos y se sazona. Se procede a rellenar el pastel. Se sirve caliente o bien frío, rodeando la fuente de perejil fresco.