



Pastel de Papa y Frijoles

Description

Red beans combine very well with many other foods. This is a simple recipe, easy to prepare, perfect for lunch or dinner. You can make it in one big pan or in individual portions.

Pastel de Papa y Frijoles or Potato and Red Beans Pie (English version below)

Ingredientes

- 8 o 10 papas peladas
- 50 gramos de mantequilla.
- 4 cucharadas de crema de leche
- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla picada
- 250 gramos de frijol rojo remojado mínimo por 6 horas o usar 2 latas de frijoles rojos.
- 250 gramos de tomate picado o una lata de tomates
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 plátano verde finamente picado. (Opcional).
- 1 diente de ajo triturado o pasta de ajo.
- 1 cucharadita de comino.
- 200 gramos de queso doble crema o mozzarella rallado
- Sal y pimienta al gusto.

Preparacion

1. En una olla con suficiente agua se cocinan las papas con sal al gusto hasta que estén blandas.
2. Luego se escurre el agua, se agrega la mantequilla y la crema de leche y se maceran para hacer un pure.
3. Se colocan en moldes resistentes al calor, cubriendo las paredes del molde como muestra la primera foto.
4. Luego calentar el aceite en un cacerola y freír las cebollas a fuego medio hasta que estén blandas.
5. Agregue los frijoles, plátano verde, ajo, tomates y pasta de tomates y dejar cocer por 30 minutos o hasta que la salsa espese.
6. Agregue sal y pimienta al gusto.
7. Deje hervir a fuego lento durante unos minutos.
8. Coloque los frijoles en un molde o varios individuales y cubra con el queso rallado
9. Coloque los moldes en el horno a gratinar. (Dorar por encima)

Potato and Red Beans Pie (English version)

Ingredients

- 8 to 10 potatoes, peeled
- 50 grams of butter.
- 4 tablespoons double cream
- 1 tablespoon oil
- 1 onion, chopped
- 250 grams of red beans soaked for at least 6 hours or use 2 cans of kidney or pinto beans.
- 250 grams of chopped tomatoes or canned tomatoes
- 2 tablespoons tomato paste
- Finely chopped 1 green plantain. (Optional).
- 1 clove crushed garlic or garlic paste.
- 1 teaspoon cumin.
- 200g double cream cheese or shredded mozzarella
- Salt and pepper to taste.

Preparation

1. In a pot with enough water, cook the potatoes with salt until soft.
2. Then drain the water, add the butter and cream and mash to make a puree.
3. Cover the mold walls with the mashed potato as shown in the first picture.
4. Then heat the oil in a pan and fry the onions over medium heat until soft.
5. Add beans, green plantain, garlic, tomatoes and tomato paste and cook for 30 minutes or until sauce thickens.
6. Add salt and pepper to taste.
7. Let simmer for a few minutes.
8. Place beans in a pan or individual molds and top with grated cheese
9. Place the pan or molds in the oven and broil.