

Πουρές πατάτας στο φούρνο με κιμά και καπνιστή μπριζόλα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)



Υλικά

4 κ.σ. ελαιόλαδο

6 κρεμμυδάκια φρέσκα, κομμένα σε λεπτές ροδέλες

½ φλ. φρυγανιά, τριμμένη για τον κιμά + ½ φλ. φρυγανιά, τριμμένη για πασπάλισμα

300 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος

200 γρ. καπνιστή χοιρινή μπριζόλα, ψιλοκομμένη

1 μεγάλο καρότο, κομμένο σε κύβους

200 γρ. ντομάτα κονκασέ

1 φλ. ζωμός βοδινού

αλάτι, κατά βούληση

πιπέρι, κατά βούληση

4 φλ. πουρέ πατάτας

½ φλ. γραβιέρα, τριμμένη

Διαδικασία

Σε μία ρηχή κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα κρεμμυδάκια μέχρι να ροδίσουν.

Προσθέτουμε την τριμμένη φρυγανιά και τη ροδίζουμε μαζί με τα κρεμμυδάκια.

Προσθέτουμε τον κιμά, την καπνιστή μπριζόλα, το καρότο, την ντομάτα, το ζωμό βοδινού, το αλάτι, το πιπέρι και μαγειρεύουμε για 15-20 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C.

Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα κιμά - καπνιστής μπριζόλας σε ένα πυρίμαχο σκεύος.

Βάζουμε σε ένα κορνέ τον πουρέ πατάτας και κάνουμε τούφες για να καλύψει όλη την επιφάνεια του μείγματος κιμά - καπνιστής μπριζόλας.

Αναμειγνύουμε τη τριμμένη φρυγανιά με τη γραβιέρα και πασπαλίζουμε με το μείγμα τον πουρέ.

Μεταφέρουμε το πυρίμαχο σκεύος στο φούρνο και ψήνουμε στους 180ο C για 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει η επιφάνειά του πουρέ.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr