



**

Pastel de jibia con albahaca

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1½ kilos de jibia
- 3 cebollas medianas
- 2 kilos de papas (peladas)
- ½ kilo de tomates (cortados en rodajas)
- 2 cucharadas de queso rallado
- 3 cucharadas de mantequilla
- 10 hojas medianas de albahaca
- 3 dientes de ajo (pelado)
- 1 taza de caldo de ave
- 3 cucharadas soperas de aceite
- Sal, pimienta

Para cocinar la jibia

Cocinar la jibia en una cacerola alrededor de 25 minutos tratando de que siempre esté cubierta con agua, si gusta agregue sal, una vez cocinada enfriar y cortar en cubitos pequeños para el pino, listo este paso enjuagar la jibia tantas veces sea necesario para quitarle la acidez.



PREPARACIÓN

Para el pino

En una cacerola sofreír el ajo y la cebolla picada en cubitos pequeños, agregar la jibia ya picada y las hojas de albahaca, el caldo de ave, salpimentar y cocinar hasta que reduzca el caldo.

Para el puré

Cocinar las papas en abundante agua y si gusta ponga sal, una vez listas las papas vaciar el agua reservando una taza del líquido, moler estas con una cuchara de palo, agregar la mantequilla, sazonar a gusto y si hace falta agregar un poco del líquido reservado.

Montaje

Disponer en el fondo de una fuente el pino de jibia, cubrir con el puré de papas, poner encima las rodajas de tomate, espolvorear el queso rallado y llevar a horno fuerte por 10 minutos, retirar, dejar reposar 5 minutos y servir.