

## PASTEL VEGETARIANO CON PATATAS, ALCACHOFAS Y PESTO GENOVÉS



Chef: Gianluca Galliera

### Preparación

Cocer las patatas en agua hirviendo durante un minuto, colarlas, triturarlas en el pasapurés y echarlas en un cuenco. Salpimentar y añadir la Gransalsa de corazones de alcachofas, el pesto genovés, el tofu cortado con el cuchillo y la albahaca en juliana; espesar con pan rallado. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea. Cubrir el molde con masa quebrada y echar la mezcla a base de patatas, repartiéndola de manera homogénea. Cerrar los bordes del pastel por dentro, untar con agua y cerrar la superficie intercalando círculos de masa quebrada, que se han realizado utilizando un molde para emplatar, ligeramente superpuestos entre sí en círculo. Untar con yema de huevo para pegar los círculos y hornear a 170/180 °C durante 40 minutos.

### Ingredientes Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
30 g. Granpesto alla genovese in asettico - BY107

### Ingredientes

400 g masa quebrada  
100 g tofu  
Sal  
pimienta  
albahaca fresca  
30 g pan rallado con aceite de oliva virgen extra sin manteca de cerdo  
1 yema de huevo para untar