

## Budín de papas y albóndigas mixtas

Fuente: [www.cocinerosargentinos.com](http://www.cocinerosargentinos.com)

### Ingredientes:

Papas 1kg	Sal y pimienta c/n
Nuez moscada c/n	Huevos 2
Mozzarella 200grs	Harina 20grs
Pimentón 2cdas	Ajo 1/2 diente
Perejil picado c/n	
Para las albóndigas:	
Carne picada de ternera 300grs	Carne picada de cerdo 300grs
Cebolla picada 1	Morrón picado 1/2
Ajo 1/2 diente	Perejil picado c/n

### Preparación:

Para las albóndigas mezclar las dos carnes picadas, con el ajo, el perejil, sal y pimienta. Agregar un poco de miga de pan mojada en leche, y masajear toda la mezcla. Para hacer las albóndigas nos ayudamos de una taza con harina, armar las bolitas de 4 x4 cm y agregarlas a la taza, para que se forme bien redonda y se impregne toda en harina. Poner en la sartén una capa de aceite. Agregar 2 dientes de ajo machacados y dorar las albóndigas. Reservar. Preparar un puré, cociendo las papas con piel, un poco de sal y bastante agua.

Cuando estén cocidas, sacarle la piel y formar un puré fino agregándole 1 cda de manteca y sal. Tiene que quedar muy espeso. Reservar hasta que esté frío. En un bowl, batir los huevos, la pimienta y una pizca de nuez moscada.

Agregar el puré, y la harina bien tamizada hasta que esté todo integrado. Enmantecar una budinera y forrarlo con papel manteca, al que también enmantecamos. De este modo el desmoldado es perfecto. Para el armado dividimos el puré en dos. A una de las partes le agregamos pimentón y ají molido. Colocamos una parte de puré, una fila de albóndigas sin llegar a los extremos, y cerramos el pastel con otra capa de puré rojo. Aplanarlo bien con una espátula. Meter en el horno, precalentado a 180 unos 25 minutos. Desmoldar.