

**POLPETTONE (ITALIAN WHITE BEAN AND TURKEY MEATLOAF WITH BRAISED SWISS CHARD) - POLPETTONE (FRIJOL BLANCO ITALIANO Y PASTEL DE CARNE DE PAVO CON ACELGAS ESTOFADAS)**

**INGREDIENTES**

**PARA EL POLPETONE**

- 1 zanahoria, mediana, pelada y cortada en cubitos
- ½ taza de cebolla, cortada en cubitos
- 1 tallo de apio, picado
- 3 dientes de ajo, aplastados
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 lata de (425 grs) frijoles blancos, escurridos y enjuagados
- 1 taza de cubos de pan integral
- ½ taza de leche entera
- 675 grs de carne molida de pavo, 93% magro
- 5 cebolletas, raíces removidas, picadas
- ½ taza de queso pecorino, rallado
- ½ taza de tomates asados al fuego, escurridos, triturados
- 3 cucharadas de perejil italiano, sin tallo y picado.
- 1/4 de taza de orégano, picado
- 4 cucharaditas de sal kosher
- 3 cucharadas de aceite de oliva

**ACELGAS SUIZAS A LA MARINARA**

- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla, cortada en cubitos
- 2 cucharadas de ajo, pelado y picado
- 1 pimiento rojo, sin corazón, sin semillas, cortado en cubitos
- Un manojo de acelgas, sin tallo, picadas
- 1 taza de salsa marinara o salsa de tomate
- 2 cucharaditas de mejorana, picada
- Sal Kosher y pimienta negra molida, a gusto

**INSTRUCCIONES**

**PARA LA BASE DEL PASTEL DE CARNE:**

- Coloca la zanahoria, la cebolla, el apio y el ajo en un procesador de alimentos y pulveriza hasta que se pica muy fino. En una sartén grande, agregue aceite de oliva y raspe las verduras en la sartén. Cocine a fuego medio-alto revolviendo para que se cocine uniformemente, unos 5 minutos o hasta que las verduras empiecen a dorarse. Añadir una



taza de frijoles blancos y triturarlos con el dorso de una cuchara de madera; reservar la taza de frijoles restante. Retire del fuego y añada a un recipiente grande para que se enfríe completamente. Remojar los cubos de pan con el pan durante unos 15 minutos; añadirlos al gran tazón de verduras enfriadas.

#### PARA COMPLETAR EL PASTEL DE CARNE:

- Precalentar el horno a 180°C. En el tazón grande con la mezcla de verduras cocidas, agregar el pavo molido, las cebolletas, el queso rallado, los tomates, el perejil, el orégano, la sal y el aceite de oliva. Mezclar uniformemente con las manos hasta que todos los ingredientes estén distribuidos uniformemente. Añada la 1 taza de frijoles blancos reservada y revuelva suavemente para combinar.

#### PARA COCINAR EL PASTEL DE CARNE:

- Formar un tipo pan con la mezcla de unos 5 centímetros de diámetro, y colocarlo en una bandeja de hornear engrasada. Hornee en el horno durante 60 o 70 minutos, o hasta que la temperatura central indique 70°C en un termómetro de lectura instantánea.

#### PARA LA ACELGA MARINARA:

- Añadir el aceite de oliva a una sartén y saltear las cebollas a fuego medio-alto hasta que empiecen a estar blandas y suaves. Añadir el ajo y los pimientos rojos y cocinar durante otros 4 minutos. Añada la acelga picada y cocine hasta que se marchite, unos 4 minutos. Añade la salsa marinara y la mejorana y cocina a fuego lento durante 10 minutos para combinar los sabores. Reduzca el fuego a medio o bajo y continúe cocinando lentamente durante 30 minutos hasta que se caramelicen por completo. Deje a un lado el calor para servir con el pastel de carne.
- Para servir el plato: Una vez que el pastel de carne esté cocido, enfriar durante 15 minutos. Servir