



## ENVUELTO DE CARNE CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

### INGREDIENTES

- 500 gr carne molida
- 80 gr pan molido
- 6 rebanadas jamón pechuga de pavo
- 2 tazas de queso gouda La Villita, rallado
- 1 jitomate, cortado en cubitos
- 1 1/2 cucharada mostaza
- Sal, ajo, pimienta y orégano al gusto
- 2 piezas huevos

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta será una de tus recetas favoritas y de tu familia. ¡Prepárala hoy mismo, amiga!

En un bowl agregamos la carne, la mostaza, los huevos, el comino, pan molido, sal, pimienta, ajo y lo mezclamos todo. Nos tiene que quedar una masa pastosa. En un recipiente rectangular vamos a poner papel aluminio y vamos a extender nuestra masa ahí. Tiene que quedar de la forma del recipiente.

Ya esparcida la masa de carne ponemos primero el jamón, luego el queso gouda y al final el jitomate. Enseguida envolvemos el jamón y los quesos con la carne. Envolvermos con el papel aluminio todo el rollito y llevamos al horno a 190 grados. Dejamos cocer por 40 min y sacamos el envuelto.

Recuerda que cada horno es diferente, así que debes estar al pendiente y ¡listo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita