



PASTEL DE CARNE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne molida de res
- 350 gramos de queso manchego La Villita
- 3 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- Sal y pimienta
- 4 papas
- ¼ de taza de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Cuando vamos a tener una cena especial, esta receta es la ideal. Podrás servir y disfrutar con los invitados, amiga.

Primero vamos a preparar la carne molida, ponemos sal y pimienta y mezclamos. Reservamos.

Por otro lado, vamos a hacer un puré de papá. Machacamos las papas, ponemos sal, un chorrito de leche y 3 cucharadas de Margarina con sal La Villita. Todo lo calentamos a fuego lento por 5 minutos.

Mientras tanto, preparamos el molde, colocamos un poco de Margarina La Villita en el fondo para que no se pegue. Vertemos la carne y encima el puré.

Metemos al horno por 45 minutos a 175°C, o esperamos a que la carne esté cocida. Una vez lista, sacamos del horno, colocamos rebanadas de queso manchego La Villita y dejamos en el horno por 5 minutos más.