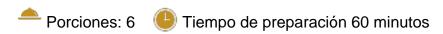
## Receta La Villita





## PASTEL DE CARNE



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.<o:p></o:p>

Primero vamos a preparar la carne molida, ponemos sal y pimienta y mezclamos. Reservamos. <0:p></o:p>

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.<0:p></o:p>

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.<o:p></o:p>

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.<o:p></o:p>

