



PASTEL DE CARNE AL HORNO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharaditas de cebolla en polvo
- 1/2 taza de pan molido
- 1 pieza de huevo, batido
- 1/2 leche de vaca
- 350g de carne de res molida
- 90 g Margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Sorpréndelos en casa con un delicioso pastel de carne.

Pre-calienta el horno a 180°C. Disuelve una pizca de sal y la cebolla en polvo en la leche. Agrega el huevo batido, el pan molido y la carne. Mezcla bien hasta incorporar.

¡Hornea!

En un molde o refractario unta margarina y coloca la preparación, extiéndela y hornea por 30 minutos. Apaga el horno y deja reposar unos minutos antes de retirar el molde.

Al final, añade salsa de tomate para darle un sabor extra.

 LaVillitaMX  @LaVillita