



PASTEL DE CARNE CON QUESO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 800 gramos de carne molida de res
- 4 papas grandes
- 1 barra de Margarina con sal La Villita
- Leche
- 400 gramos de queso menonita La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es la receta preferida de uno de mis niños y es que no lo culpo el sabor que tiene es único.

Primero, cocemos las papas con agua y sal. Hacemos un puré, con las papas, la Margarina con sal La Villita y un poco de leche. También reservamos.

Ahora sí, amigas, vamos a preparar el pastel. En una recipiente para horno ponemos Margarina con sal La Villita en el fondo. Después ponemos la carne, por encima el puré de papa y metemos al horno por 45 minutos, o hasta que veas que la carne se coció.

Sacamos del horno y ponemos por encima unas rebanadas de queso menonita La Villita. Cubre todo por encima y vuelve a meter al horno por unos minutos. Cuando empiece a verse dorado, sacamos.

Servimos caliente y acompañado de alguna ensalada. ¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita