



## PASTEL DE ZANAHORIA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 1 kilo de zanahorias
- 1 kilo de carne de res
- 150 gramos tocino
- 50 gramos de Margarina con sal La Villita
- 20 galletas saladas
- 4 huevos
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de pimienta
- Nuez moscada
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, la combinación de la carne con la zanahoria es extraordinaria. Además, con un poco de quesos La Villita tendremos la receta perfecta de pastel salado.<o:p></o:p>

Comenzamos lavando las zanahorias y pelándolas. Vamos a mezclar la carne, el tocino, los huevos, la leche y pimienta al gusto; y para un toque extra puedes poner galletas saladas. Extendemos en un refractario y ponemos la mezcla de carne. Metemos al horno a fuego alto durante una hora.<o:p></o:p>

Para servir, vamos a tomar el pastel horneado y separamos por la mitad, vamos a rellenar con queso doble crema y trocitos de zanahoria. Como cubierta, podemos adornar con cilantro.<o:p></o:p>

¡A disfrutar!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita