

El ingrediente secreto para hacer un roll de papa y carne, una comida accesible que conquista a todos

17/06/2024



Esta receta para hacer un roll de papas y carne con el **ingrediente secreto** es una gran alternativa para comer algo diferente sin necesidad de gastar de más en comprar comida ya preparada. Ya sea para una cena romántica o para un almuerzo familiar, es importante tener en mente esta opción.

Con ingredientes de fácil acceso y algunos minutos, se puede sorprender a toda la familia con una preparación diferente pero no por eso menos sabrosa. Además, no se requieren grandes habilidades en la cocina ya que no deben aplicarse complicadas técnicas de la gastronomía para llegar a un gran resultado.

Es una receta muy personalizable, ya que se pueden agregar o quitar ingredientes según las preferencias de los comensales e

ir probando diferentes combinaciones. Por ejemplo, para hacerlo vegano podría reemplazarse la carne picada por soja texturizada u otro alimento que tenga una textura o sabor similar a la carne molida.

Los ingredientes necesarios para preparar un roll de papa y carne exquisito

- 3 papas grandes
- 300 gramos de carne picada
- **Ingrediente secreto:** 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- $\frac{1}{2}$ pimiento
- 1 zanahoria rallada
- 200 gramos de queso
- Orégano a gusto
- Sal y pimienta a gusto

El paso a paso de la receta de roll de papa y carne con un ingrediente secreto

1. Cortar las papas en rodajas finas y colocar sobre una placa para horno con papel manteca. Condimentarlas y llevar al horno por aproximadamente 20 minutos.
2. Picar las verduras, saltearlas y condimentar. Dejar cocinar por 10 minutos para que se realcen los sabores.
3. Agregar la carne picada y cocinar unos minutos más.
4. Cuando las papas estén listas, colocar la carne por encima. Luego, agregar el queso.
5. Con ayuda del papel manteca, enrollar la preparación y

calentar 5 minutos.

6. Dejar enfriar unos minutos, servir y disfrutar de esta simple preparación llena de sabor.

Fuente: Radio Mitre