Una receta sorprendente, deliciosa y muy fácil de preparar

13/06/2024

Las papas aportan carbohidratos, fibra y algunas vitaminas, mientras que la carne picada proporciona proteínas y otros nutrientes esenciales. Juntas, crean una comida equilibrada desde el punto de vista nutricional. Esta receta sorprendió a todos ¡Comida fácil y deliciosa!

Esta combinación es relativamente fácil y rápida de preparar, lo que la convierte en una opción conveniente para comidas cotidianas cuando tienes poco tiempo.

Puedes variar el sabor de la carne picada añadiendo diferentes especias, hierbas o salsas. Esto permite adaptar la receta a tus preferencias personales y experimentar con distintos sabores.

La combinación de papas hervidas y carne picada suele ser reconfortante y satisfactoria, especialmente en climas fríos o

cuando buscas una comida que te haga sentir cómodo y lleno.

Ingredientes para hacer esta receta sorprendió a todos ¡Comida fácil y deliciosa!

- 1 kilo de papas.
- Sal a gusto.
- 1 cebolla.
- 400 gramos de carne picada.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 1 cucharadita de ajo.
- 1 cucharadita de pimienta negra.
- 200 gramos de salsa de tomate.
- Perejil al gusto.
- 1 cucharada de manteca.
- Queso parmesano rallado.
- Queso mozzarella rallado.

Procedimiento

1. En una olla agregaremos 1 kilo de papas, sal a gusto, agua hasta tapar y lo cocinaremos por 15 minutos.
2. Mientras tanto, en una sartén agregaremos 1 cebolla picada y la cocinaremos bien.
3. Luego, agregaremos 400 gramos de carne picada y mezclaremos hasta que comience a soltar agua.
4. Lo sanozamos con 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de pimienta negra y mezclaremos bien estos ingredientes.
5. Agregaremos 200 gramos de salsa de tomate, mezclaremos, taparemos y dejaremos cocinar por 15 minutos.
6. Cuando nuestra carne esté lista, la reservamos.

7. En un bol pondremos las papas que estuvimos cociendo, perejil a gusto, 1 cucharada de manteca y amasaremos hasta formar un puré.
8. Tomaremos un poco de puré, le daremos forma de bola y le haremos un agujero en el medio.
9. Lo colocamos en una bandeja para horno.
10. Agregaremos queso parmesano rallado, la carne, y finalmente el queso mozzarella rallado.
11. Lo meteremos en un horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.
12. ¡Nuestra receta está lista!

Fuente: www.culinaryrecipes.top