



OLLA DE CARNE

Ingredientes para 4 personas:

- 6 patatas peladas y ralladas
- 2 cebollas picadas
- 250 g. de carne picada
- 1 cucharada de comino molido
- 3 cucharadas de perejil picado
- Aceite de oliva, pimienta y sal



PASO 1: Precalienta el horno a 220 °C. Pocha en una sartén con aceite la cebolla hasta que esté transparente y añade la carne picada. Cuece hasta que esté hecha.

PASO 2: Añade la patata, salpimenta y sofríe todo 3 – 4 min.

PASO 3: En una fuente de horno engrasada, vierte la preparación, espolvorea el comino y hornea 30 min. Ponle perejil por encima antes de servir.

LZR
PATATAS

Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/olla-de-carne>