



Pastel de Carne



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Porciones: 4

Ingredientes:

Necesitarás:

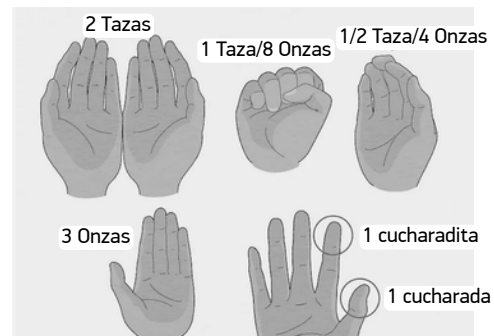
- 1 caja (6oz) de puré de papas instantánea (y cualquier otro ingrediente necesario para prepararlo, normalmente agua o leche y mantequilla)
- 1 (15 oz) lata de verduras mixtas, escurridas
- 1 (15oz) lata de maíz cremoso
- 1 (10,5oz) lata de salsa de pavo "gravy"
- 1 caja (14oz) de mezcla para hornear
- 1 libra de carne molida
- Condimentos (se recomienda 1/2 cucharadita de ajo en polvo, 1/2 cucharadita de cebolla en polvo y pimienta negra)
- Queso rallado, para cubrir (opcional)

Ingredientes
del mercado
móvil

Utensilios/electrodomésticos de cocina:

- Estufa
- Horno
- Sartén
- Utensilios para mezclar
- Olla mediana
- Fuente para hornear de 9x13 pulgadas (o de tamaño similar)

Medidas Aproximadas



Instrucciones:

1. Use la mezcla para hornear para preparar y hornear galletas como acompañamiento.
2. Precaliente el horno a 375°F.
3. Caliente un sartén grande a fuego medio. Añade la carne molida y cocine hasta que esté dorada y completamente cocida. Escurre el exceso de grasa.
4. Remueve las verduras mixtas, el maíz estilo crema, la salsa de pollo "gravy" y los condimentos a la carne molida. Dejarlo hervir a fuego lento entre 3 y 5 minutos hasta que esté caliente y bien combinado.
5. Prepare el puré de papas instantáneas según las instrucciones de la caja.
6. Esparce la mezcla de carne molida en una fuente de horno de 9x13 pulgadas. Coloca el puré de papas de forma uniforme por encima y extiéndelo suavemente hasta cubrir. Si lo desea, espolvoree queso sobre el puré de papas.
7. Hornear sin tapar durante 20-25 minutos hasta que esté caliente y burbujeando por los bordes.
8. Asa por 2-3 minutos al final para dorar las papas.
9. Haga porciones y sirva con galletas.