

Arrollado de carne



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/arrollado-de-carne>

Preparación

Precaliente el horno a 190 C° Remojar el pan en agua tibia en un recipiente pequeño.

Coloque la carne en un tazón grande. Escurrir el pan y añadir a la carne junto con la cebolla verde, cebolla, salsa, mostaza, salsa inglesa, ajo, sal y pimienta. Mezclar con la mano hasta que estén bien mezclados. Forme un pan y colocar en un molde para pan engrasado.

Hornear durante 1 hora en el horno precalentado. Escurrir el exceso de grasa y poner la salsa de barbacoa en la parte superior. Volver al horno y hornear por otros 15 minutos.

Ingredientes

- ✓ 2 rebanadas de Pan Negro
- ✓ 1 kg Carne picada
- ✓ 50 gr. cebolla picada
- ✓ 1 Cebolla tierna picada
- ✓ 1/2 taza de Pasta de tomate
- ✓ 2 cucharadas de Semilla de mostaza negra
- ✓ 1 cucharada de café Salsa Worcester (salsa inglesa)
- ✓ 2 cucharaditas de Ajo picado
- ✓ Sal a gusto
- ✓ Pimienta a gusto
- ✓ 1 cucharada Salsa Barbacoa

Categorías

Todo el año, Carne, Comida para todos los días

