

Cazuela de repollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 40min , Número de porciones: **2**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cazuela-de-repollo>

Preparación

Precalente el horno a (175°C. En una sartén grande, dore la carne a fuego medio-alto hasta que el enrojecimiento haya desaparecido. Escorra la grasa. En un tazón grande, mezcle la cebolla, la salsa de tomate, el repollo, el arroz y la sal. Agregar la carne y mezclar todo junto. Vierta la mezcla en un molde para hornear de 9x13 pulgadas. Vierta el caldo sobre la mezcla de carne y cocer en el horno precalentado, tapado, durante 1 hora. Revuelva, tape y hornee por otros 30 minutos.



Ingredientes

- 500 grs. Carne picada
- 1 taza de Cebolla picada
- 1 taza/s de Pasta de tomate
- 1 1/2 kgrs. Repollo picado
- 1 taza de Arroz crudo
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 tazas de Caldo de Carne

Categorías

Libre de Gluten