

Papas al horno con carne molida

Foto del resultado



Ingredientes

1. 450-900 g de carne molida magra
2. 1 lata de crema de champiñones Campbell
3. 450-900 g de papas pequeñas cortadas en trozos pequeños
4. 1 cebolla mediana
5. Tazón grande para mezclar

Utensilios

1. Molde para hornear engrasado de 23x33 cm (lo suficientemente profundo)
2. Precalentar el horno a 175 °C

Preparación

1. Cortar la cebolla en cubitos y mezclar con la carne con las manos
2. Agregar sal y pimienta al gusto
3. Presionar hasta formar una capa uniforme en el fondo del molde

- 4 . Verter la lata de sopa encima y distribuir uniformemente
- 5 . Colocar las papas encima
- 6 . Hornear durante 45-45 minutos