



Pastel de carne Apto celíacos

Ingredientes: (para 1 unidad)

Cebolla

½ unidad.

Pimiento morrón rojo

½ unidad.

Provenzal deshidratada

1 cucharada.

Condimento para carne

1 cucharadita.

Huevo

1 unidad.

Fécula de maíz o harina

1 cucharada.

Carne picada

300 gr.

Pan rallado

3 cucharadas.

Procedimiento:

Procesar la cebolla, el pimiento-morrón, la provenzal, el condimento para carne y el huevo.

Agregar el resto de los ingredientes, mezclar bien, colocar dentro de la TartaExpress y luego cocinar en el microondas unos cocinar 4 minutos.
Destapar y cocinar 1 minuto más.
Sugerencia: puede agregar dos huevos duros cocidos en el MiniSoufflé, en el centro de la carne, y cubrir con la misma carne.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos.

