

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Pastel de carne Latino de mamá (Lily Marín)

Ingredientes: (servidores de 6 a 8 personas)

3 lbs de carne molida magra o pavo molido

2 huevos batidos

10.5 oz. lata de sopa de verduras,
hecha con caldo de carne

4 cucharadas de **Mi Sofrito Rico™**

³/₄ taza de leche

¹/₂ taza de pan rallado de la estación seca

2 cucharadita de perejil fresco

¹/₂ cucharadita Sal marina &

¹/₂ cucharadita Pimienta negra

2 cucharadita de **El Sazón de Marín™**

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

Cubra el pastel de carne con su salsa de barbacoa favorita

MI SOFRITO
"El Sabor de La Isla Verde" Rico



Foto de archivo mostrada arriba

www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

¡Se disfruta mejor con mazorcas de maíz, puré de patatas cremoso y salsa gravy!

www.MarinLatinFoods.com



Como y tratamiento adicional: (opcional)
Hervir 2-3 huevos, enfriar, pelar
luego colóquelos enteros, abajo
el medio, dentro del crudo
pastel de carne, luego cubra los huevos
con la carne cruda circundante.

- Una vez que los ingredientes anteriores se mezclan completamente, la textura de la carne debe ser algo firme y no muy suave y acuosa.
- a - Combine los siguientes ingredientes y mezcle bien: carne molida magra o pavo molido, huevos, sopa de verduras, **Mi Sofrito Puro™**, leche, migas de pan, perejil, sal marina, pimienta negra, **El Sazón de Marín™** --- **NOTA:** Este Sazon NO tiene MSG
 - b - Pre calentar el horno a 350°F / 176°C
 - c - Coloque la mezcla de carne en un molde para pan de 9 "X 5" X 3 " y hornee por aproximadamente 1.5 horas.
 - d - Sacar del horno y escurrir con cuidado el exceso de grasa. Con un cuchillo afilado, hacer un corte de media pulgada de profundidad desde un extremo del pastel de carne hasta el otro. A continuación, añadir abundante salsa barbacoa por encima y volver a meterlo al horno. Asar durante 10-15 minutos más.

Pastel de carne latino de mamá

Instrucciones
de cocina