

# Recetas de Carne Molida

Neighbors, Inc. South St. Paul, MN 55075



## Pan de elote con carne molida

### Necesita:

1 lb carne molida	1 paquete mezcla pan de elote
2 taza frijoles pintos enlatados	1 (8 oz.) paquete de queso Colby o Monterey Jack, rallado
1 (1.25oz.) paquete mezcla sazonante de tacos	

### Instrucciones:

Calentar el horno a 425 grados F. Desmenuzar la carne molida en un sartén grande sobre una llama mediana-alta. Escurrir la carne. Mezcla el paquete de sazonante de tacos con  $\frac{3}{4}$  vaso de taza. Añada la carne a la mezcla. Hierva. Mezcle y hierva a fuego lento por 5 minutos. Coloque la carne en el fondo de un plato de cazuela de 9x9 pulgadas. Capa frijoles aplastados pintos sobre la carne. Capa una bolsa de queso sobre los frijoles. Prepare la mezcla de pan de elote siguiendo las instrucciones de la caja. Sirva el pan de elote sobre el queso. Coloque el plato de cazuela en el horno. Cosine hasta listo, 20-30 minutos.

## Albóndigas puercoespín de carne molida

### Necesita:

1 lb carne molida	$\frac{1}{4}$ taza cebolla picada
1 huevo, batido levemente	$\frac{1}{4}$ taza Minute arroz
1 ajo pequeño, picado	$\frac{1}{4}$ lata sopa de agua
2 (10.75 oz.) lata de sopa de tomate	1 cucharilla manteca o aceite
1 cucharilla mostaza preparada, optional	

### Instrucciones:

Mezcle  $\frac{1}{4}$  taza de sopa con carne, arroz, huevo, cebolla, y sal. Forme 16 albóndigas. Cosiene albóndigas y ajo en manteca o aceite. Escorra la grasa. Licuar en la sobra de sopa, agua, y mostaza. Cubra y hierva en llama lenta por 20 minutos. Mezcla. Sirve 4.

## Hamburguesas de pizza de carne molida

### Necesita:

1 lb de carne	1 taza de queso mozzarella
5 rebanadas de queso americano	1 (14 oz) jara de salsa de pizza
1 cebolla mediana	Panes de hamburguesa

### Instrucciones:

Mezcle la carne de res con la cebolla, agrega sal y pimienta para el sabor. Parten el queso en cubitos pequeños. Agregue el queso a la carne de res, y mezclen hasta que el queso se derrita en la carne de res. Agregue la salsa de pizza y caliente hasta que se burbujee. Ponga la mezcla en una bandeja. Asegúrese que los panes están volteados para arriba. Ponga una cucharada de carne sobre los panes. Ponga encima 2 cucharadas de queso mozzarella. Orne a 400 grados en el horno por 10-12 min. Hasta que el queso esté al color deseado. Produce 8 bocadillos.

## Estofado de carne molida

### Necesita:

1 lb carne molida	2 cubitos de caldo de res
3-4 papas, peladas y picadas	½ cebolla, picada y pelada
1 (14 oz.) tomates enlatados picados o aplastados	1 (6 oz.) lata de jugo picante de tomate
2 zanahorias, picadas	1 ½ tazas judías verdes congeladas
2 tazas de agua	Sal al justo

### Instrucciones:

Cocine carne molida. Coloque todo en un sartén. Hierva agua y reduca la llama. Cubra y cocine por una ora o hasta que los vegetales estén tiernos. Mucho mejor si se recalienta el próximo día. Esta receta de estofado se congela también.

## Gratinado de carne molida

### Necesita:

1 libra de carne molida	1 cebolla pequeña, partida (¼ taza)
3 cucharaditas de mantequilla o margarina	3 tazas de leche
3 tazas de queso cheddar rallado	½ cucharada de pimienta
1 cucharada de sal	3 cucharadas de harina
6 papas blancas medianas (2 ½ libras), rodajas finas (6 tazas)	
1 cucharada de orégano seco	

### Instrucciones:

Caliente su horno a 375 grados, en un molde para hornear rocía aceite sobre el sartén. En una parrilla de 10 pulgadas, cocine la carne poniendo sal y pimienta sobre una llama mediana por 5-7 min. Mezcle frecuentemente hasta que la carne esté cocinada; Drenar. En un sartén de 3 cuartos, derrita mantequilla sobre una llama mediana-baja. Anada cebolla. Mezcle hasta tierno; por 2 minutos. Mezcle a dentro la harina. Cocine por 1 a 2 min., mezclando constantemente hasta que burbujee. Remueve de la lumbre. Agregue el oregano. Mezcle leche en la mextura de cebolla. Hierva, mezcle constantemente. Hierva y mezcle por 1 minuto. Remueva de la lumbre. Mezcle 2 tazas de queso hasta que se derrita. Esparza la mitad de las papas en el sartén para hornear. Cima con carne. Esparca las papas que sobran sobre la carne. Derrame salsa de queso sobre las papas. Cubra con aluminio; honene por 45 min. Pongendo ensumia 1 taza sobre las papas. Horne destapadas por 10-20 minutos. Más largo (si necesario) o hasta que la cima este café burbujeando y las papas estén tiernas. Deje reposar 5 minutos antes de servir.

## Rellenos de chile campana

### Necesita:

1 lb carne molida	1 cucharilla cubitos de caldo de res o en polvo
1 (14 oz.) tomates enlatados, sin drenaje	Cocine macaroni; optional
½ tazas paquete azúcar morena	1 (14 oz.) salsa de tomate enlatada
Perejil picado	1 cucharilla sal
3 tazas de agua	1 taza chile campana picada
½ cucharilla pimienta	

### Instrucciones:

En un horno holandés or sartén, cocine, mezcle, y desmorone la carne en pedazos pequeños o hasta que no esté rosa. Drenar. Mezcle los siguientes 8 ingredientes; Hierva. Reduzca la llama. Hierva, destapada hasta que los chiles campan hasta tiernos, 30 minutos. Anada pasta; Hierva, destapada, 10 minutos. Optional: espolvoree perejil.