
May 18, 2017 | Escrito por Ramdi Diaz | 0

Foto: Referencial

Este jueves traemos una receta para comer económico, rico y saludable.

Prepara este delicioso pastel de yuca y no te arrepentirás.

Ingredientes:

1 Kilo de yuca

1 Huevo

250 Gramos de carne molida

1 Cebolla de cabeza

1 Pimentón Mediano

120 Gramos de queso mozzarella rebanado

200 Gramos de jamón

1 Cucharada de pasta de tomate

Sal y Pimienta

Pasos a seguir:

Precalentar el horno a 200° C aproximadamente

Toma un molde resistente al calor y unta margarina o aceite en su defecto

Pelar la yuca y cortar en rebanadas de 1 centímetro de ancho (Pueden ir cocidas o fritas)

Verter la carne molida en un sartén antiadherente

Pica la cebolla de cabeza y el pimentón en cubos y mezcla con la carne

Agrega una cucharadita de pasta de tomate

Sal y pimienta al gusto

Llevar al fuego, hasta que la carne este completamente cocida y el líquido se evapore

Ahora arma tu pastel

Cubre toda la superficie con las lonjas de yuca, luego posteriormente las lonjas de queso y jamón, agrega la carne y repite este procedimiento hasta llegar a la superficie.

Ahora toma el huevo, bítelo y viértelo en tu pastelón, coloca más queso y lleva al horno hasta que esté completamente dorado.

¡Buen provecho!

Contenido Relacionado: [¡Una alternativa diferente! Pan de yuca](#) [1]

Categoría:

- [Variedades](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta del día

Del día: No

Créditos: YVKE Mundial/ NAD

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/%C2%A1saludable-y-econ%C3%B3mico-prepara-este-pastel-de-yuca-para-el-almuerzo>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/%C2%A1una-alternativa-diferente-pan-de-yuca>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>