

LOMO RELLENO DE CARNE MOLIDA

Ingredientes

- 2 paquetes de carne molida
- 2 ajíes verdes
- 4 cucharadas de salsa de tomate de botella (Ketchup)
- 1 cebolla grande
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 huevos
- ½ taza de leche crema
- perejil
- 1 taza más o menos de harina de pan (pan molido)

Procedimiento

Amasas la carne con todos los ingredientes de arriba.

Ahora aparte cocinastes dos huevos duros más, se lo metes (sin cáscara), en el centro de la carne amasada, le das forma como de lomo.

Antes de meterlo en un pyrex, encima de la carne embarra-
la con aceite, y le agregas un poquito de salsa de tomate
y unos ajíes, para que se vea bonita. Métela en el horno
y cocínala - Horno a 350°. (por 45 minutos más o menos)