

Carne molida con arroz

1. 1 cucharada mantequilla
2. 1 libra [carne molida](#)
3. [Apio](#)
4. cebolla
5. cilantro
6. 2 ajos
7. tomate o salsa de tomate

Paso a paso

1

Pon una cucharada de mantequilla al sartén a fuego lento mientras inviertes la cebolla los ajos al estar sofreídos pones la carne y sofríes por unos 5 min luego, dejar caer los vegetales y tapas a fuego lento por unos 20 min echas sal y consomé de res al gusto

Foto del paso 1 de la receta: Carne molida con arroz

2

Puedes agregar tomate o salsa de tomate para darle color y lo acompañas con un arroz

Foto del paso 2 de la receta: Carne molida con arroz.

Cookpad