

Cazuela de carne

Ingredientes

- 30 g de mantequilla
- 75 g de champiñones
- ¼ cebolla amarilla
- ½ pimiento verde de campana
- 110 g de filetes en rodajas finas
- ¼ cucharada de sazón italiano
- ¼ cucharaditas de chile en escamas (opcional)
- 50 g de queso
- sal, pimienta y ajo
- 1 cucharada de salsa marinara sin azúcar

Instrucciones

- Precaliente el horno a 450°F (225°C).
- Rebane o corte los champiñones. Picar la cebolla y el pimiento.
- Freír las verduras en mantequilla hasta que estén ligeramente blandas. Dejar a un lado.
- Cortar la carne y freír en la misma sartén. Añadir el ajo y las especias. Sazonar con sal y pimienta.
- Devolver las verduras a la sartén y remover.
- Coloque todo en un plato de horno engrasado y espolvoree el queso en la parte superior.
- Hornee durante 15-20 minutos o hasta que la cazuela se dore.
- Rocíe la salsa marinara encima y sirva con verduras y aceite de oliva.

