

Carne con ensalada

Ingredientes

- 175 g de carne picada
- 30 g de mantequilla para freír
- 50 g (100 ml) de queso cheddar rallado
- 30 g de lechuga
- ¼ pepino
- ¼ pimiento verde
- 1 cucharada de aceite de oliva
- la sal y la pimienta

Instrucciones

- Dorar la carne molida en mantequilla hasta que esté bien cocida y la mayor parte del jugo se haya evaporado.
- Baje el fuego hacia el final. Agregue sal y pimienta al gusto.
- Servir junto con verduras crudas y queso rallado. Rociar el aceite de oliva sobre la ensalada antes de servir.

