



Panecillos rellenos de carne



8 Personas.



40 minutos.



Fácil.



Desde 0,90€
por ración

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo blanco
- 200 g de champiñones blancos
- 300 g de picada de vacuno ecológica
- 250 g de tomate frito ecológico
- Nuez moscada molida
- Pimienta negra
- Sal
- 8 panecillos redondos
- 8 huevos
- Perejil

Valor nutricional por ración.

Kcal	Grasas	Hidratos de Carbono	Proteínas
410	21,27 g	37,05 g	23,33 g

Información adicional: Esta receta puede ser un entrante en una comida de picoteo o un plato principal. Es un plato denso a nivel calórico, aportando el pan hidratos de carbono. Y por otro lado, los huevos y la carne de vacuno aportan proteínas de calidad.

1



En una sartén con aceite de oliva, añadimos el ajo y los champiñones laminados. Agregamos la picada de vacuno y cocinamos durante 5 minutos a fuego medio.

2



Incorporamos el tomate, la nuez moscada y salpimentamos el conjunto. Removemos y dejamos cocinar 5 minutos más para que los sabores se integren. Reservamos.

3



Cortamos la superficie de los panecillos y los vaciamos a modo de cazuelita. Añadimos la miga al sofrito anterior, removemos y rellenamos los panecillos con el conjunto.

4



Agregamos un huevo en cada de las cazuelitas y horneamos a 190 °C durante 10 minutos, o hasta que el huevo se haga en su totalidad. Decoramos con un poco de perejil, emplatamos y... ¡a disfrutar!