COCA DE CARNE CON VERDURAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Inventando según la marcha

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Masa brisa
- carne picada
- puerro
- aceite de oliva
- 1 lata de champiñones
- harina
- 1 vaso de leche desnatada
- ajo en polvo

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa un poco de aceite en una sarten se le va echando la carne picada, el puerro que lo hemos tenido que cortar muy pequeñito (con las tijeras de corta muy bien) y la lata de champiñones, se frie todo muy bien. Mientras se hacen los ingredientes en la sarten se va estirando la masa y le hacemos dobleces todo alrededor, cuando esten echos los ingredientes y se hayan enfriado un poco se echan encima de la masa, mientras hacemos la bechamel. La bechamel; en una sarten se echa una pizca de aceite, 4 cucharaditas de harina se deja que se tueste un poco y se le echa 1 vaso de leche y se va dando vueltas hasta que este la bechamel. Cuando este hecha la bechamel se echa encima y la repartimos bien que cubra todo y por ultimo echamos queso rallado. Lo metemos al horno a 200º calor arriba y abajo, hasta que veamos que este echo.