

Mini tartaleta de carn



Una altra petita mossada.

Per unes 8 tartaletes

Temps: 35 min

Ingredients:

- – 1 Bistec de 100 gr.
- – Tartaletes de paret baixa
- – Farina, llet, oli
- – Sal i pebre
- – Formatge ratllat



Elaboració:

PAS 1: Fem un bistec a la planxa i el triturem.

PAS 2: Agafem la paella i li posem una culleradeta de farina. l'enrossim un pel i hi afegim la carn picada. Fem una

beixamel: Afegim la llet, sal i pebre si convé i ja està.

PAS 3: Ara amb una cullereta de cafè omplim les tartaletes i damunt i posem una mica de formatge ratllat i ja només cal enrossir-les al forn.



Bon Profit!