



# Panquecas de carne



  
Categoria  
Carne

  
Tempo de preparação  
Médio

  
Dificuldade  
Médio


  
Custo  
Medio

  
Com quem?  
Con la familia

  
Nº de pessoas  
6 pessoas

## Ingredientes

 80g de Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso

 6 cucharadas de Gallo Subtil

- 120g de harina
- 100g de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 300g de carne molida
- 1 tomate en cubos
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 200ml de crema de leche
- 200g de queso mozzarella en rodajas
- Queso rallado, al gusto
- Pimenta negra, al gusto
- Flor de sal, al gusto
- Salsa de tomate, al gusto

## Modo de preparación

1

Coloque la leche, los huevos y las 4 cucharadas de Gallo Aceite de Oliva en la licuadora y bata durante unos minutos.

2

Agregue la harina poco a poco y condimente con sal y pimienta y vuelva a batir hasta que la masa tenga cuerpo.

3

Engrase una sartén antiadherente con más aceite.

4

Vierta un poco de masa en el medio de la sartén y vaya girando la sartén hasta que la masa se extienda por toda la superficie.

5

Cuando la masa se afloje por los lados, se le puede dar vuelta y dejar que se cocine por otros 30 segundos. Repita el proceso con el resto de la masa.

6

Para el relleno, saltee la cebolla en aceite de oliva y agregue la carne. Deje que se cocine hasta que esté bien frita.

7

Agregue las Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso en rodajas, el tomate en cubos, el concentrado de tomate y condimente con sal y pimienta.

8

Deje cocinar por 3 minutos.

9

Agregue la crema de leche y cocine por otros 3 minutos.

10

En las panquecas coloque las rodajas de mozzarella y un poco de carne por encima.

11

Enróllela y colóquela en una bandeja para hornear. Repita el proceso para todas las panquecas.

12

Vierta la salsa de tomate sobre las panquecas, ya en la bandeja para hornear, espolvoree con queso y hornee a 180°C durante 20 minutos.

### Produtos utilizados



*Verdes Sin Hueso*  
Aceitunas



*Subtil*  
Aceite de Oliva

### Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide