



Torta del Paraíso



Qué necesitamos:

- 1 sobre de *Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®
- 1 libra (500 g) de arveja cocinada y pasada por la licuadora
- 1 cucharada de **Rama®
- 3 cucharadas de ***Mayonesa Receta Casera con Queso Fruco®
- 2 ajos finamente picados
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- 2 tomates chontos sin semillas y finamente picados
- 1 libra (500 g) de carne molida
- 4 huevos
- ½ taza de queso parmesano
- Sal al gusto
- Aceite

Preparémoslo juntos:



En un sartén fundimos Rama, agregamos el puré de arveja, 2 cucharadas de mayonesa, mezclamos, retiramos del fuego, agregamos dos huevos batidos y ponemos esta capa en una refractaria redonda.

Aparte en otro sartén calentamos aceite, sofréimos el ajo, la cebolla, los tomates, la carne y el Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®. Cuando está dorada la carne apagamos y agregamos los otros dos huevos batidos. Ponemos esta segunda capa en la refractaria, luego esparcimos y por último le espolvoreamos el queso parmesano. La llevamos al horno a 300° F (temperatura alta) por 20 minutos.

Porcionemos la torta en forma de triángulos y sirvamos caliente.

* Caldo de Gallina Desmenuzado con Hierbas y Especies Naturales knorr®

** Esparcible Rama®

*** Mayonesa baja en grasa Receta Casera con Queso Fruco®