



INGREDIENTES:

- 40 gramos de pan duro o semiduro cortado a trozos o rodajas
- 80 gramos de leche
- de 6 a 12 ramitas de perejil fresco sólo las hojas
- 1 diente de ajo (opcional)
- 400 gramos de carne picada de ternera (a mi me gusta más mezclada mitad de cerdo, mitad de ternera)



ELABORACIÓN: Se prepara la salsa de tomate en el Thermomix en un recipiente de acero inoxidable y se deja que se cocine a fuego medio durante 15 minutos. Se agregan los ingredientes restantes y se cocina durante 10 minutos. Se agregan los ingredientes restantes y se cocina durante 10 minutos. Se agregan los ingredientes restantes y se cocina durante 10 minutos.