



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 en el Thermomix en un recipiente de 2 litros. Se coloca en el recipiente la carne picada, el queso parmesano rallado, el perejil picado y se procesa durante 30 segundos a velocidad 7. Se añade la salsa de tomate y se procesa durante 10 segundos a velocidad 7. Se agregan los tomates y se procesa durante 10 segundos a velocidad 7. Se agregan los ajos y se procesa durante 10 segundos a velocidad 7. Se agregan los ajos y se procesa durante 10 segundos a velocidad 7. Se agregan los ajos y se procesa durante 10 segundos a velocidad 7.