



## MINI SÁNDWICH DE ALBÓNDIGAS

### Ingredientes

- 1 paquete de Pan Artesano de Mesa
- 1 taza de carne de res molida
- 1 taza de carne de cerdo molida
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 zanahoria
- Pasta de tomate
- Sal y pimienta
- Miga de pan
- Hojas de albahaca



Prepáralo con  
Pan Artesano de Mesa

### Preparación

Paso 1:

En una sartén saltea a fuego bajo las cebollas, el tomate y la zanahoria cortados muy finamente.

Paso 2:

Mezcla las carnes, sal y pimienta, agrega miga de pan y arma las albóndigas, revuelve con la salsa y cocina a fuego lento.

Paso 3:

Abre los panes y pon unas hojas de albahaca, pon las albóndigas y ralla un poco de queso campesino, cierra y disfruta.

