

# Cazuela Fácil para Cenar

**Makes:** 8 porciones

Esta es otra cazuela fácil que combina sopa, carne y vegetales para hacer un plato principal fuerte.

## Ingredients

- 1 1/2 pounds** carne molida (o pavo molido)
- 1/2 cup** cebolla (picada)
- 3/4 teaspoon** sal
- 1/2 teaspoon** pimienta negra
- 4** papas medianas (rebanadas)
- 1 can** sopa de vegetales concentrada (aproximadamente 10 onzas)
- 1 can** crema de maíz (aproximadamente 15 onzas)

## Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Cocine la carne en un sartén a fuego medio alto hasta que dore y esté completamente cocinada. Agregue la cebolla, sal y pimienta y cocine hasta que la cebolla ablande.
3. Ponga la mezcla de carne en un plato para hornear de 9x13 pulgadas y agregue las papas, sopa de vegetales, y maíz . Mezcle bien.
4. Hornee por 1 hora y 1/2 o hasta que las papas estén cocidas uniformemente.