

# Carne picada al horno



## Ingredientes:

- 400 gramos de cualquier tipo de carne picada
- Dos cebollas medianas
- Especias

## Preparación:

Rallamos las cebollas en un plato y añadimos la carne picada. Hechamos un chorrito de aceite y salpimentamos junto con especias como nuez moscada y cominos.

Mezclamos todo bien mezclado y extendemos la carne picada sobre una bandeja de cristal.

Metemos la bandeja en el horno precalentado a 200 grados y lo dejamos unos 20 - 30 minutos.

También podemos añadir queso por encima de la carne picada y gratinar justo antes de servir.