



Cafe Piscalabis "La Cascada"

Bocado de Carne Mechada

Meatloaf Baguette

Ingredientes:

Pan gallego
Carne ternera.
Pimiento.
Cebolla.
Ajo.
Queso.

Elaboración:

Se pone en el caldero el pimiento con la cebolla, el ajo y la carne, se guisa durante media hora. Después de cocido, se hilacha la carne y se sirve

Ingredients:

Bread.
Meat beef.
Pepper.
Onion.
Garlic and cheese

Elaboration:

Put a pan of water on the stove and add the pepper, onion, garlic and the meat and cook them during half an hour. Shred the meat after it is boiled. Cut the baguette in half and place the cheese and the meat.



Cafe Piscalabis "La Cascada"
Paseo de Gran Canaria, 1.
Firgas.
Telf: 651 176 573 / 695 064 175

Abierto todos los días.
Open everyday
09:00 - 14:00 / 18:00 - 00:00
Fines de semana.
Weekends until
09:00 - 14:00 / 18:00 - 02:00