



 30 minutos

 4 personas

Molde de carne

con chips de maíz, pico de gallo y crema agria

INGREDIENTES

- ▶ 1 libra de carne molida Taeq
- ▶ 3 cucharadas de cebolla finamente picada
- ▶ 1 diente de ajo finamente picado
- ▶ 2 cucharadas de pimentón rojo picado
- ▶ 4 cucharadas de salsa tomate cherry y albahaca Taeq
- ▶ 2 cucharadas de salsa BBQ Taeq
- ▶ 4 cucharadas de aceite de oliva Taeq
- ▶ 3 tajadas de queso mozzarella Taeq
- ▶ Chips de maíz Taeq
- ▶ ¼ taza de queso crema Taeq
- ▶ 2 cucharadas de zumo de limón Taeq

Para el pico de gallo

- ▶ ½ taza de tomate rojo picado
- ▶ ½ taza de cebolla picada
- ▶ 2 cucharadas de cilantro picado
- ▶ 1 cucharada de vinagre
- ▶ 1 cucharada de aceite de oliva Taeq
- ▶ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 350° F o 160° C.
- 2 En una sartén calienta el aceite, sofríe la cebolla, agrega la carne y cocina hasta que cambie de color. Adiciona el ajo, el pimentón, la salsa BBQ, salsa de tomate, sal y pimienta. Cocina unos minutos más.
- 3 Para el pico de gallo, mezcla todos los ingredientes.
- 4 Para la crema agria, mezcla el queso crema con el limón.
- 5 En una sartén pon una cama de chips, vierte la carne encima, agrega más chips, y cubre con el queso. Lleva al horno hasta que el queso se derrita y se dore.
- 6 Sirve con el pico de gallo, crema agria y cilantro.

taeq

Vida en equilibrio

Conoce cómo preparar este plato para más o menos personas en www.taeq.com.co