

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

CARNES

CACEROLA MEXICANA AL MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 1 Libra de carne molida
- 1 Lata (16 oz) de frijoles refritos
- 1 Taza (4 oz) de queso rallado
- 1 Taza de crema agria (*Sour Cream*)
- 1- ¼ oz de sazón de tacos
- 1 Lata 11 oz de sopa de queso *Cheddar*
- ½ Taza aceitunas negras sin semillas
- 2 Cebollas verdes (largas) picaditas
- Tortillas redonditas para decorar

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PREPARACION:

En una cacerola para microondas de 2 cuartos, cocina la carne por 5 en alto, revolviéndola después de que hayan pasado 2 minutos.

Escurre el agua o la grasa.

Coloca la carne en un recipiente.

Añade la sazón de tacos, uniendo bien hasta que cambie de color.

Utilizando un molde de pía de cristal en el fondo, esparce los frijoles refritos, cubriéndolos con la carne.

Encima de la carne, esparce la sopa, dejando un espacio de una pulgada antes de llegar al borde. Rocíalo con el queso y las aceitunas.

Cocínalo por 15 minutos en el microondas hasta que el queso se derrita y haga burbujas.

Pon la crema agria salpicada con la cebolla larga a un lado de la cacerola y las tortillas alrededor.