

PLATO DE FONDO

TACO BURGERS CON SALSA ESPECIAL TIPO MC DONALD'S



Ingredientes:

- 500 g de carne molida
- Sal
- Pimienta
- 1 cebollín completo
- Masas de tacos
- Aceite de oliva
- Queso (el que más te gusta)
- Lechuga
- Tomate cherry
- 2 cebollas moradas
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharada de pepinillos dulces
- 1 cucharada de mostaza miel
- 1 cucharada de vinagre transparente

Preparación

- En un Bowl mezclar 500 g de carne molida + sal + pimienta +1 cebollín completo (con lo verde incluido) picado.
- Mezclar todo con las manos (tipo masaje), tomar porciones pequeñas y aplastar sobre toda la superficie de las masas de tacos para que quede adherida.
- En un sartén adherente, con aceite de oliva bien caliente, poner la masa por el lado que tiene la carne hacia abajo y cocinar un par de minutos.



- Cuando esté dorado, dar vuelta y agregar en el centro un poco de queso (el que más te gusta) y poner una tapa, para que se genere calor y se derrita el queso.
- Cuando esté listo servir con lechuga picada, tomate cherry p cebolla caramelizada, la salsa especial y lo que quieras.
- CEBOLLA CAMELIZADA: poner en un sartén aceite de oliva + 2 cebollas moradas (o la que quieras) cortada en Juliana + Sal y pimienta y cocinar a fuego medio alto, hasta que se empiecen a adorar.
- Agregar una cucharadita de azúcar y retirar del fuego cuando estén caramelizadas.
- SALSA TIPO MC DONALDS: ¡¡mezclar 1 cucharada de mayonesa + 1 cucharada de pepinillos dulces cortados pequeños o sweet relish (que viene listo en Supermercado) + 1 cucharada de mostaza miel +1 cucharada de vinagre transparente + sal + pimienta, mezclar todo y ya está lista!! Si quieres más cantidad, duplica los ingredientes.

