

## TACO HAMBURGUESAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 6 hamburguesas



### Ingredientes:

- 1 libra de carne molida de pollo
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal
- 2 cucharadas de Condimento para Tacos
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadas de jalapeño picado
- 6 rodajas de queso pepper jack\*
- 1 aguacate grande
- Jugo de medio limón
- $\frac{1}{2}$  taza de salsa para chips\* (salsa para chips)
- 1 taza de tortilla chips\*, en pedazos
- Cilantro fresco picado
- 4 panes para hamburguesas

### Condimento para tacos:

- 1 cucharada de Especias Chili
- 1 cucharadita de Comino en polvo
- 1 cucharadita de Ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika en polvo (pimentón)
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de orégano seco
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de cebolla en polvo
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de pimienta negra
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de hojuelas de chile (opcional)

### Instrucciones

1. En un recipiente grande, agrega la carne molida de pollo,  $\frac{3}{4}$  de cucharadita de sal y el condimento para tacos, usa las manos o un tenedor para mezclar todo. Formar las tortas para hamburguesas.
2. Calienta una sartén grande a fuego medio, agrega el aceite y cuando la sartén esté caliente, añade las tortas de pollo, cocina hasta que esté dorada por un lado, aproximadamente 3-4 minutos, voltea y cocine otros 2 minutos.

3. Coloca una rodaja de queso sobre cada torta de carne, agrega una cucharada de agua a la sartén y cubre con una tapa, cocina al vapor las hamburguesas hasta que el queso se haya derretido, alrededor de 1-2 minutos.
4. Mientras se cocinan las tortas, agrega el aguacate, el jugo de lima y el jalapeño en un recipiente pequeño, aplastar y condimentar con sal y pimienta.
5. Cuando las tortas terminen de cocinarse, colócalas en cada pan de hamburguesas, agrega el guacamole, luego la salsa, cilantro picado y por último cubre con chips de tortilla picados, cubrir con la parte superior del pan y listas para disfrutar.

**Notas:**

\*La salsa es la que se compra para comer con tortillas chips, la encuentras en la sección de chips.

\*Si no tienes queso pepper jack o te cuesta conseguirlo en tu país, busca uno que tenga chile, ya que le da muchísimo sabor a la hamburguesa, si no lo encuentras puedes usar cheddar que también es muy sabroso.