

BIG MAC TACOS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

Salen 6 tacos

Ingredientes:

Para hacer los Tacos:

- 6 mini tortillas de harina
- 1 libra de carne molida (453 gramos)
- Sal y pimienta
- 6 rebanadas de queso cheddar
- Pepinillos en rodajas
- Lechuga iceberg picada
- Cebolla blanca finamente picada, opcional

Para hacer la salsa:

- 2 cucharadas de pepinillo picados
- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- ½ cucharadita de pimentón en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- ¼ cucharadita de sal

Instrucciones:

1. En un recipiente pequeño agregar todos los ingredientes para la salsa, mezclar bien y dejar aparte.
2. Dividir la carne molida en 6 porciones iguales, aproximadamente un puñado pequeño cada una y formar bolitas con ellas.
3. Tomar una tortilla de harina pequeña y colocar encima una bola de carne molida, aplanar la carne hasta que cubra toda la tortilla en una capa fina. Espolvorear con una pizca de sal y pimienta.



4. Calentar una sartén a fuego medio-alto, agregar aceite en spray, colocar la tortilla con la carne hacia abajo sobre la sartén. Utilizar el dorso de una espátula o una prensa para hamburguesas para presionar hacia abajo, creando un efecto de hamburguesa aplastada. Cocinar durante 3-4 minutos hasta que la carne molida se dore.
5. Darle la vuelta al taco para que el lado de la tortilla quede hacia abajo. Colocar una rodaja de queso encima y dejar que se derrita durante aproximadamente un minuto.
6. Retirar de la sartén, agregar lechuga rallada, pepinillos, cebollas picadas si las vas a usar y la salsa Big Mac. ¡Disfruta del taco mientras aún está caliente y ser feliz!

Notas:

*Para la carne utilizar la que prefieras, yo utilicé carne de res sin grasa, puedes usar de pavo o de pollo.

*Agregar los extras que te gustan: tocino, aguacate, tomate, etc.