

TACOS DE HOJALDRE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 16 tacos

Ingredientes

- 1 libra de carne de res/pollo molida, cocinada y condimentada, **ver nota**
- 2 masas de hojaldre
- 200 gr. (4 oz) de queso rallado, cheddar, monterrey jack o el que gustes.
- 1 huevo batido

Toppings para tacos:

- Crema, pico de gallo, guacamole, lechuga picada, cebolla, cilantro, jalapeños, etc... lo que te gusta con los tacos

Ingredientes:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C), preparar dos bandejas con papel pergamino.
2. En un área limpia y despejada, estirar bien una de las dos masas, hacerlo sobre el papel en que viene enrollado y corta en 8 rectángulos más o menos del mismo tamaño, hacer lo mismo con la segunda masa.
3. En la bandeja preparada, espolvorear el queso en montículos de la misma forma que la masa (solo un poquito más pequeña) y luego cubrir con la carne.
4. Colocar la masa cortada encima y presionar alrededor del exterior para asegurar el relleno (no tiene que ser perfecto), luego untar con el huevo batido.
5. Hornear en el horno durante 15 minutos o hasta que estén bien dorados y crujientes.
6. Retirar del horno, los tacos deben despegarse del papel de hornear cuando deslizas una espátula debajo, pero si por alguna razón no es así, puedes cortar el papel pergamino alrededor de cada tacos y luego darles la vuelta individualmente y quitarles el papel.



7. Servir con tus toppings favoritos, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar la carne molida que prefieras, res/pollo o pavo, lo que tengas y que te guste más. La carne se cocina con tus condimentos favoritos, yo utilice: 2 cucharaditas de Pimentón, 2 cucharaditas de comino, 1 cucharadita de cebolla en polvo, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/4 cucharadita de pimienta cayena.