



TAQUITOS DE CARNE CON QUESO

Instrucciones:

1. En una sartén mediana a temperatura media alta, agregar el aceite de oliva, cuando esté caliente añadir las cebollas y saltearlas por unos 3 minutos.
2. Añadir la carne molida, y con una espátula de madera picarla, mezclar todo y cocinar durante 4-5 minutos hasta que la carne esté dorada.
3. Incorporar la sal y pimienta, el pimentón, ajo en polvo y orégano, mezclar todo bien, añadir el queso crema, mezclar bien, agregar la mitad del queso cheddar y retirar de la estufa.
4. Calentar el horno a 200 C (400 F) y engrasar una fuente para horno.
5. En un área de trabajo limpia, colocar la tortilla, tomar $\frac{1}{4}$ taza de la carne, colocarla en la orilla inferior, enrollar la tortilla formando una flauta.
6. Colocarla en la fuente, con el cierre para abajo, y hacer lo mismo con el resto de los ingredientes. Untarlos con aceite para que queden crujientes y si quieres puedes agregar más queso por encima.
7. Hornejar por 10 minutos o hasta que estén bien doraditos y el queso derretido. Sacar y servir con tus salsas favoritas, disfrutar y ser muy feliz.

15 MINUTOS

20 MINUTOS

10 PORCIONES

Ingredientes:

- 1 lb. de carne molida, res, pollo o pavo
- 1 cucharada de aceite de tu preferencia
- $\frac{1}{2}$ cebolla amarilla picada
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 150 gr. de queso crema light
- 10 Tortillas de harina trigo o maíz, medianas
- $\frac{1}{2}$ taza de queso cheddar rallado