



10
MINUTOS



20 A 25
MINUTOS



6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 450 g de carne molida de res o pollo
- 3 cucharadas de sazónador para tacos
- 1 taza de salsa
- 1 rollo de masa de pizza rectangular
- 1 ½ tazas de queso rallado cheddar o el que gustes que tenga sabor.

PIZZA TACO

Instrucciones:

1. En una sartén mediana a temperatura media alta, añadir la carne molida y cocinar hasta que esté bien cocida. Agregar el sazónador para tacos y la salsa, mezclar bien y cocinar hasta que el líquido se haya reducido. Apagar y dejar aparte.
2. Calentar el horno a 190 C (375 F) y forrar una bandeja para hornear con papel pergamino.
3. Colocar la masa en la bandeja preparada, estirla bien y hacer cortes pequeños de aproximadamente 2.5 cm de ancho a lo largo de ambos lados de la masa, dejando un espacio grande en el centro.
4. Agregar la mezcla de carne molida y 1 taza de queso rallado al centro de la masa.
5. Comenzar a enrollar una tira de masa hacia el lado opuesto, alternando entre ambas, hasta que quede trenzada. Cubrir con el queso restante y hornear entre 20 a 25 minutos o hasta que veas que está dorada y el queso derretido.
6. Retirar del horno, esperar unos 5 minutos antes de cortar, servir con los acompañantes de tacos que mas te gusten, disfrutar y ser feliz.