

Smash tacos con queso y paté de champiñones con chalota encurtida y ensalada

Picante opcional

30



Chalota



Champiñones



Tortillas de trigo



Carne de ternera
y cerdo picada



Chile



Mix de especias
mexicanas



Queso rallado



Mezclum

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva,
vinagre, azúcar.



Cocinando: 25 mins
Listo en: 30 mins



Los smash tacos nacen de la fusión entre la técnica de las smash burgers y el tradicional taco mexicano: carne picada prensada sobre la plancha hasta quedar crujiente y jugosa, servida en tortilla caliente. El nombre viene de ese “aplastar” la carne contra el fuego. En nuestra versión, añadimos un paté de champiñones que aporta un matiz sofisticado.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, túrmix, bol grande, jarra medidora, sartén, ensaladera.

Ingredientes

	2P	4P	6P
Chalota*	2 uds	4 uds	6 uds
Champiñones*	250 g	500 g	750 g
Tortillas de trigo 13)	6 uds	12 uds	18 uds
Carne de ternera y cerdo picada* 14)	250 g	500 g	750 g
Chile*	½ ud	1 ud	1½ ud
Mix de especias mexicanas	1 ud	2 uds	3 uds
Queso rallado* 7)	60 g	120 g	180 g
Mezclum*	½ ud	1 ud	1½ ud
Vinagre	3 cdta	6 cdta	9 cdta
Sal para encurtir	1 cdta	2 cdta	3 cdta
Azúcar	1 cdta	2 cdta	3 cdta
Vinagre para aderezar	3 cdta	6 cdta	9 cdta

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	413 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2788/ 666	675/ 161
Grasas (g)	44,6	10,8
de las cuales saturadas (g)	18,4	4,5
Carbohidratos (g)	38,9	9,4
de los cuales azúcares (g)	6,7	1,6
Proteínas (g)	42,8	10,4
Sal (g)	6,8	1,6

Alérgenos

7) Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!

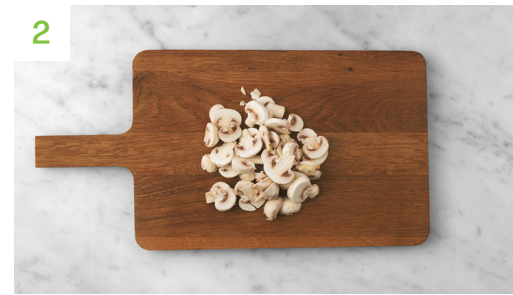
Por favor, recicla nuestros envases



Encurte la chalota

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 200°C con la opción de gratinar.
- Pela la **chalota** y córtala en tiras finas.
- Colócala en un bol y añade el **vinagre** y la **sal para encurtir**. Mezcla y reserva hasta el emplatao.



Saltea los champiñones

- Limpia los **champiñones** con un paño húmedo y retira el extremo del pie. Luego, córtalos en láminas finas.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Cocina los **champiñones** 5-6 min, removiendo. **Salpimenta**.
- Añade el **azúcar** y cocina 1 min más, removiendo.



Prepara el paté de champiñones

- Coloca los **champiñones** salteados en una jarra medidora y tritura con un túrmix, hasta conseguir un **paté** suave y homogéneo.
- Coloca las **tortillas de trigo** en una bandeja de horno con papel de hornoy hornea en el estante superior 3-4 min, hasta que se tuesten.

CONSEJO: Puedes añadir un chorrito de agua para triturar mejor la mezcla.



Cocina los tacos

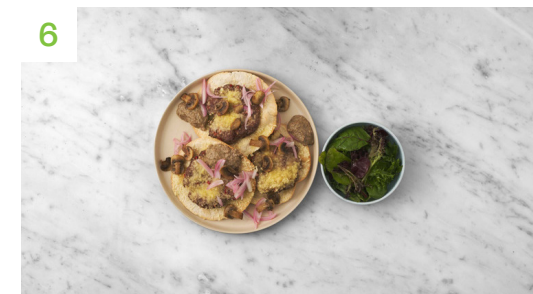
- Pica el **chile**.
- En un bol grande, agrega la **carne picada**, **chile** al gusto, las **especias mexicanas**, **sal** y **pimienta**.
- Mezcla y forma 3 bolas por persona.
- Cuando las **tortillas** estén tostadas, agrega una bola de **carne** sobre cada **tortilla** y aplasta de forma que cubras toda la superficie.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Hornea los smash tacos

- Espolvorea con el **queso rallado** sobre cada **taco**.
- Hornea en el estante superior 4-5 min más, hasta que la **carne** esté cocinada y el **queso** fundido.
- En una ensaladera, mezcla el **vinagre para aderezar**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Añade el **mezclum** y parte de la **chalota** encurtida escurrida y mezcla.



Emplata y disfruta

- Cuando los **tacos** estén listos, saca del horno y agrega encima el **paté** de **champiñones** y **chalota** encurtida escurrida al gusto.
- Sirve los **smash tacos** en platos y acompaña con la **ensalada**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

