Ternera a la mexicana con queso fundido

con base de patatas y guacamole casero

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 45 min

7

Carne de ternera picada

Aguacate

Caldo de ternera

Pimiento rojo italiano

Tomate concentrado

Queso rallado

Lima

Mix de especias mexicanas

Patata

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, jarra medidora, bol mediano, sartén mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* **14)**	250 gramos	500 gramos
Aguacate	1 unidad	2 unidades
Caldo de ternera	1 sobre	2 sobres
Pimiento rojo italiano	1 unidad	2 unidades
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Queso rallado* **7)**	25 gramos	50 gramos
Lima	½ unidad	1 unidad
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Patata	400 gramos	800 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	50 ml	100 ml
**Conservar en la nevera*		

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	**537 g**	**100 g**
Valor energético (kJ/kcal)	2750/ 657	513/ 123
Grasas (g)	26,1	4,9
de las cuales saturadas (g)	7,5	1,4
Carbohidratos (g)	51,2	9,5
de los cuales azúcares (g)	5,5	1,0
Proteínas (g)	36,5	6,8
Sal (g)	1,5	0,3

Alérgenos

7) Leche **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!

MIXTO
Papel procedente de fuentes responsables
FSC® C007472

1

Hornea las patatas

Precalienta el horno a 200ºC. Corta las **patatas** en dados de 2 cm. Colócalos en una bandeja de horno y agrega un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Mezcla bien para que las **patatas** queden aderezadas y extiende en una sola capa. Cocina en el estante superior del horno durante 25-30 min, hasta que estén doradas. Da la vuelta a mitad cocción.

2

Prepara los vegetales

Mientras se hornean las **patatas**, corta el **pimiento** por la mitad y retira las semillas. Luego, córtalo en trozos de 2 cm. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

3

Cocina la carne y el pimiento

En una sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **carne de ternera** y cocina 4-5 min, mientras remueves y desmenuzas bien la **carne**. Una vez la **carne** esté dorada, agrega el **pimiento** y cocina 5-7 min, hasta que se ablande. **Salpimienta** al gusto.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

4

Agrega la salsa y cocina

Agrega las **especias mexicanas** a la sartén y cocina 1 min. Luego, añade el **tomate concentrado** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Agrega el **caldo de ternera** en polvo y lleva a ebullición. Luego, baja el fuego y cocina 12-15 min, hasta que la **salsa** espese. **Salpimienta** al gusto.

5

Prepara el guacamole

Corta la **lima** en gajos. Corta el **aguacate** por la mitad y retira el hueso. Saca la pulpa con una cuchara y agrégala a un bol. Aplasta con ayuda de un tenedor. Luego, añade el zumo de dos gajos de **lima** (doble para 4p), **sal** y **pimienta** y mezcla bien, hasta que los ingredientes queden integrados.

6

Emplata y disfruta

Agrega las **patatas** horneadas en la base de una fuente para el horno y agrega encima la **salsa de tomate** y **carne**. Cubre con la mitad del **queso rallado** (doble para 4p). Coloca en el estante superior del horno y cocina 10-12 min, hasta que el **queso** esté dorado y las **patatas** cocidas. Cuando esté listo, sirve en platos y agrega una cucharada de **guacamole**.

¡Que aproveche!