



Más fresco... ninguno.

Taco Triangular

🕒 20 minutos

Ingredientes:

- Planitas Original (Grande)
- Aprox. 1/4 libra de carne molida, sazonada al gusto (pavo o res)
- 1/4 taza de lechuga picada
- 1-2 cucharadas de tomate picado
- Guacamole o rebanadas de aguacate, al gusto
- Crema agria (sour cream), al gusto
- Queso rallado (cheddar, mexicano, etc.), al gusto
- Un puñado de chips de tortilla triturados, al gusto



Procedimiento:

1. Coloca la Planitas plana. Haz un corte recto desde el borde inferior hasta el centro exacto. Esto crea cuatro cuadrantes.
2. Cuadrante inferior izquierdo: Coloca el guacamole o aguacate y la carne molida sazonada. Cuadrante inferior derecho: Unta la crema agria y espolvorea el queso rallado y los chips triturados. Cuadrante superior derecho: Agrega la lechuga picada. Cuadrante superior izquierdo: Coloca el tomate picado.
3. Comenzando por el cuadrante inferior izquierdo, dobla esa sección hacia arriba, sobre la lechuga. Luego, dobla el nuevo triángulo formado hacia la derecha, sobre el tomate. Finalmente, dobla ese triángulo hacia abajo, sobre el queso y los chips. Deberías tener un triángulo compacto.
4. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio. Coloca el sándwich triangular en la sartén y tuesta por ambos lados hasta que esté dorado y crujiente, y el queso se haya derretido por completo (aprox. 3-4 minutos por lado).

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.