

Picadillo Mexicano



Para ver el programa, da clic aquí.

UTENSILIOS:

Sartén Gourmet de 12 pulgadas con tapa
Olla de 2 cuartos con tapa

TIEMPO TOTAL: 15 minutos

RINDE: 4 porciones

INGREDIENTES

1 libra (½ kg) de carne magra molida (95% de carne)
1 taza de papa, cortada en cubos pequeños
½ taza de zanahoria, cortada en cubos pequeños
½ cucharadita de chile en polvo (*chili powder*)
½ cucharadita de pprika
½ cucharadita de ajo en polvo
2 tazas de caldo de carne bajo en sodio
Sal al gusto
2 hojas de laurel

PREPARACIÓN:

Precalienta el Sartén Gourmet de 12 pulgadas a temperatura media-alta durante unos 3 minutos. Agrega la carne, coloca la tapa entreabierta y cocina por unos 30 segundos, revuelve bien. Cocina por 3 o 4 minutos más sin tapar, revuelve con frecuencia.

Mientras la carne se está preparando, pon a cocinar la papa y la zanahoria en la Olla de 2 cuartos.

En el sartén, anade el chile en polvo, la pprika, el ajo, el caldo y sal al gusto; mezcla bien.

Agrega la papa, la zanahoria y las hojas de laurel; revuelve bien. Tapa, disminuye la temperatura a baja y cocina durante 5 minutos.

Sirve el picadillo en tostadas, tacos, gorditas, quesadillas, con arroz y frijoles, o botanas para compartir.



Viviendo el Placer de Nuestra Cocina Tradicional.

