

Anillo de taco



Ingredientes A

1. 500 g de carne molida de res frita
2. 1 cucharada de chile en polvo
3. 1 cucharadita de pimentón
4. 1 cucharada de comino
5. 1 1/2 cucharadita de ajo en polvo
6. 1 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
7. 1 1/2 cucharadita de pimienta negra

Ingredientes B

1. 1 taza de caldo de pollo
2. 1 paquete de 190 g de queso rallado
3. 2 latas de medialunas refrigeradas

Utensilios

Sartén honda bandeja para pizza o bandeja para hornear.

Precalentar el horno a 190 °C

Preparación

1. Dore la carne y retire el exceso de grasa.
2. Agregue el resto de los ingredientes A.
3. Añada el caldo de pollo y el queso. Cocine a fuego lento hasta que se integre bien. Retire del fuego.
4. Abra los panecillos y coloque las porciones en círculo alrededor de la bandeja para pizza engrasada, formando un anillo con las puntas hacia afuera. Luego, extienda la carne uniformemente para formar un círculo alrededor del centro, dejando la punta descubierta. Dóblelos y métalos. Unta ligeramente la masa con una fina capa de mantequilla o aceite de oliva. Hornea durante 10-15 minutos hasta que esté dorada.