



Pambazos de carne molida con papa

Categoría: Plato Fuerte

Prepara uno de los platillos típicos de la comida mexicana.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite vegetal
- 1/2 pza de Cebolla blanca picada
- 2 dientes de Ajo picado
- 2 tazas de Carne molida
- 1 taza de Puré de papa
- 4 pzas de Pan para pambazo
- 1 lata de Salsa para pambazos Doña Chonita®
- 1/2 taza de Crema
- 1/2 taza de Queso fresco
- 210 g de Lechuga fileteada
- Salsa verde al gusto



Preparación

1. En un sartén caliente con $\frac{1}{4}$ de taza de aceite sofreír cebolla, ajo. Agregar la carne molida, dejar cocinar e incorporar con el puré de papa. Sazonar y reservar.
2. Vaciar la salsa para pambazos Doña Chonita® en un plato hondo y remojar el pan para pambazo por completo.
3. En otro sartén con el resto del aceite freír el pan adobado. Una vez que esté bien dorado, pasar a una tabla, cortar por la mitad y untar con el guisado de carne molida.
4. Preparar los pambazos con crema, queso, lechuga y salsa verde al gusto. Servir.