



TACOS DE HAMBURGUESA “BIG MAC”

Ingredientes:

- 400 g de carne picada de ternera
- Sal
- Pimienta
- 4 tortillas mexicanas pequeñas
- 4 pepinillos grandes
- Lechuga
- 1/2 cebolla morada
- 4 lonchas de queso cheddar
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Una pizca de pimentón

Elaboración:

1. Mezcla la mayonesa con el ketchup, la mostaza, el vinagre y el pimentón. Reserva.
2. Salpimenta la carne picada y divide la mezcla en bolas de partes iguales (de 100 g cada 1).
3. Coloca cada bola encima de una tortilla y aplana con las manos hasta que cubra casi toda la tortilla. Cocina cada tortilla con la carne un par de minutos por cada lado.
4. Con la parte de la carne hacia arriba, coloca encima una loncha de queso cheddar y cocina un minuto. Añade la lechuga en tiras, los pepinillos en rodajas y la cebolla cortada
5. Pon por encima un poco de salsa y dobla para formar el taco.