



*Para dar más sabor  
espolvoree con  
machaca el queso  
crema.*

### Ingredientes:

- 100 g de machaca
- 100 g queso parmesano rallado
- 1/4 cebolla picada
- 1 chile serrano picado, sin semilla
- 1/4 pimiento morrón natural amarillo, picado
- 1/4 tomate picado, sin semilla
- 2 cucharadas de aceite de maíz
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 piezas de pan para hot dog de avena y centeno
- 60 g queso crema
- 1/4 cucharadita de eneldo fresco picado
- 1/4 cucharadita de albahaca fresca picada

### Preparación:

1. En un sartén coloque el queso parmesano a gratinar hasta formar una tortilla. Una vez gratinado, colóquelo sobre un vaso redondo delgado para darle forma de taco abierto y deje enfriar.
2. Vierta en el sartén el aceite de maíz, la cebolla, el chile serrano, el pimiento amarillo, el tomate y revuelva hasta que dore.
3. Agregue a lo anterior la carne seca, mezcle bien y guise por 1 minuto más. Reserve.
4. En un recipiente aparte, cierta el eneldo, la albahaca, el queso crema y revuelva.
5. Unte el aceite de olivo en el pan por una de sus caras. horneé a 150°C hasta que dore.
6. Coloque una rebanada de pan sobre el plato y sobre éste una cucharada de la mezcla de queso crema.
7. Vierta la mezcla de la machaca sobre la tortilla de queso parmesano.
8. Sirva caliente.

**¡BUEN PROVECHO!**

**RINDE PARA  
4 PERSONAS**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-148/1703