kiwilimón

RECETAS MEXICANAS GANADORAS PARA VER LA FINAL DEL AMERICANO

WINNING MEXICAN RECIPES FOR THE BIG FOOTBALL GAME

kiwilimón

GUACAMOLE CON QUESO

CHEESY GUACAMOLE

GUACAMOLE CON QUESO

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

PARA EL GUACAMOLE

- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo *(sin cáscara)*
- 1 cda. de sal de grano
- ¼ taza de jugo de limón *(sin semillas)*
- 6 aguacates *(maduros)*
- ½ manojo de cilantro *(picado)*
- 2 chiles de árbol *(frescos, en rodajas)*
- 1 taza de jitomate *(en cubos pequeños)*
- ½ taza de queso cotija *(rallado)*

PARA ACOMPAÑAR

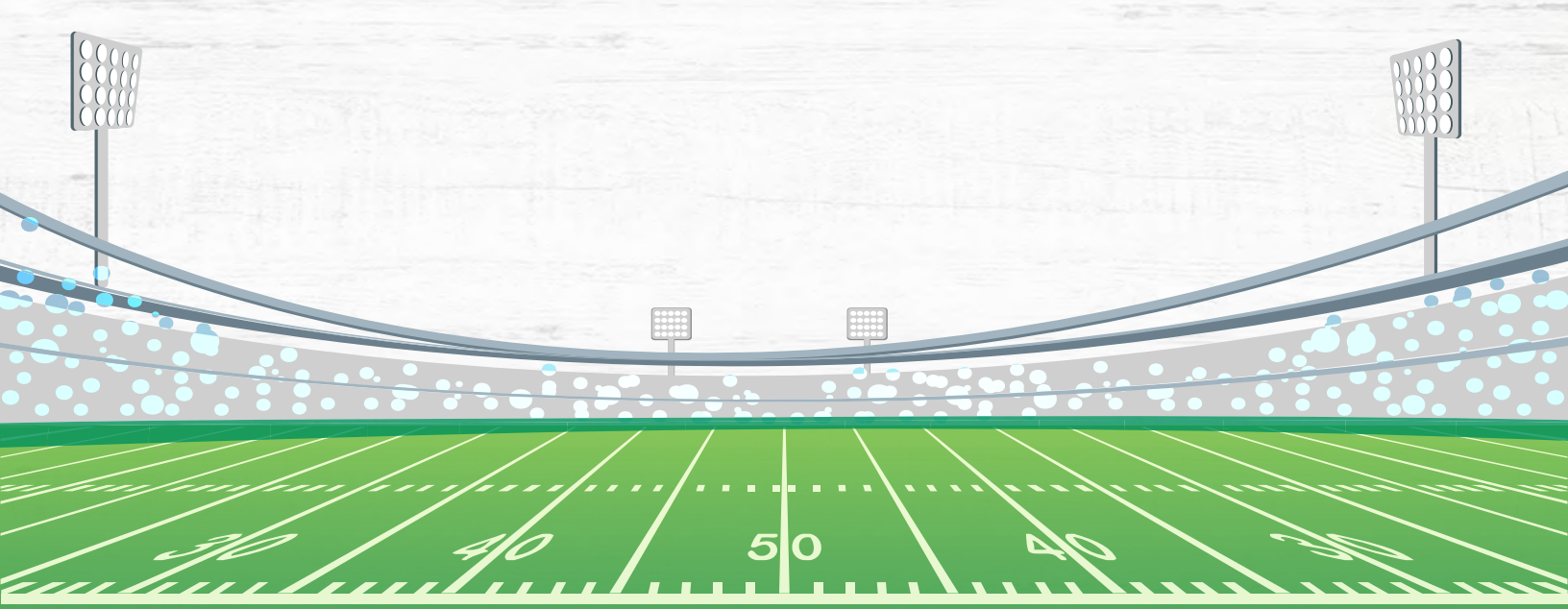
- suficientes totopos

PREPARACIÓN

1. En un molcajete, muele la cebolla con el ajo, la sal de grano y el jugo de limón hasta obtener un puré. Agrega la pulpa de aguacate e integra. Añade el cilantro picado y mezcla con una cuchara.

2. Agrega el chile de árbol fresco e integra. Para finalizar, agrega el jitomate y el queso Cotija.

3. Acompaña el guacamole con queso con totopos.



CHEESY GUACAMOLE

TIME: 15 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 4

FOR THE GUACAMOLE

- ¼ onion
- 1 clove garlic (peeled)

1 tbsp. coarse salt

¼ cup lime juice *(seedless)*

6 avocados *(ripe)*

- ½ bunch cilantro *(chopped)*
- 2 árbol chiles
(fresh, cut into round slices)
- 1 cup tomatoes
(cut into small-sized cubes)
- ½ cup Cotija cheese *(shredded)*

FOR SERVING

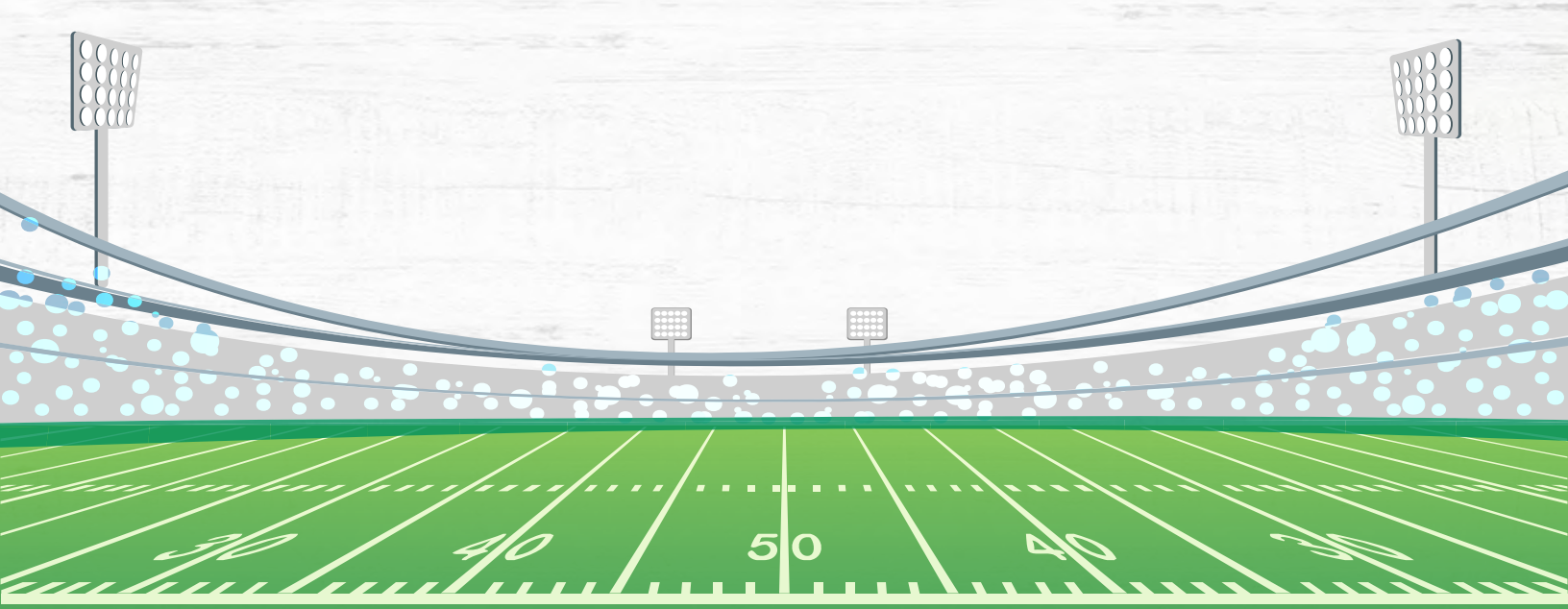
- tortilla chips

PREPARATION

1. In a molcajete, crush onion, garlic, coarse salt, and lime juice until a purée is formed. Add avocado pulp and mix. Add chopped cilantro and mix with a spoon. Add fresh árbol chile and mix.

2. Top guacamole with tomato and Cotija cheese.

3. Serve cheesy guacamole with tortilla chips.



kiwilimón

DIP DE QUESO, JALAPEÑO Y CHISTORRA

FOOTBALL CHEESE BALL

DIP DE QUESO. JALAPEÑO Y CHISTORRA

TIEMPO: 28 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 8

PARA EL DIP

- 3 cdas. de mantequilla
- 1 ½ tazas de cebolla
- 1 cdta. de azúcar
- 2 tazas de jalapeños *(en rodajas)*
- 2 tazas de chistorra
- 3 tazas de queso crema
- 1 ½ tazas de queso cheddar
- 1 cdta. de paprika
- 1 cdta. de ajo en polvo
- ½ taza de cebollín
- sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR

- 3 tazas de peperoni
- queso manchego *(en tiras)*

PARA ACOMPAÑAR

- galletas saladas

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén a fuego medio y derrite la mantequilla. Agrega la cebolla y el azúcar, y carameliza por 5 minutos. Añade los jalapeños y la chistorra, y deja cocinar por 5 minutos más. Reserva.

2. Bate el queso crema por 5 minutos hasta suavizar.

3. Mezcla el queso crema con el queso cheddar, la paprika, el ajo en polvo, el cebollín y la mezcla que elaboraste previamente con jalapeños, cebolla y chistorra. Sazona con sal y pimienta.

4. En una tabla, coloca película plástica y vierte el dip, cubre con más película plástica y da forma con las manos hasta formar un balón. Refrigera por 30 minutos.

5. Retira la película plástica, cubre el dip con pepperoni y coloca tiras de queso para simular un balón. Acompaña el dip con galletas saladas.

FOOTBALL CHEESE BALL

TIME: 28 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 8

FOR THE DIP

- 3 tbsp.s butter
- 1 ½ cup onion
- 1 tsp. sugar
- 2 cups Jalapeño chiles *(cut into round slices)*
- 2 cups chistorra
- 3 cups cream cheese
- 1 ½ cups cheddar cheese
- 1 tsp. paprika
- 1 tsp. garlic powder
- ½ cup chives
- salt and pepper

FOR GARNISH

- 3 cups pepperoni
- Manchego cheese *(cut into strips)*

FOR SERVING

- saltine crackers

PREPARATION

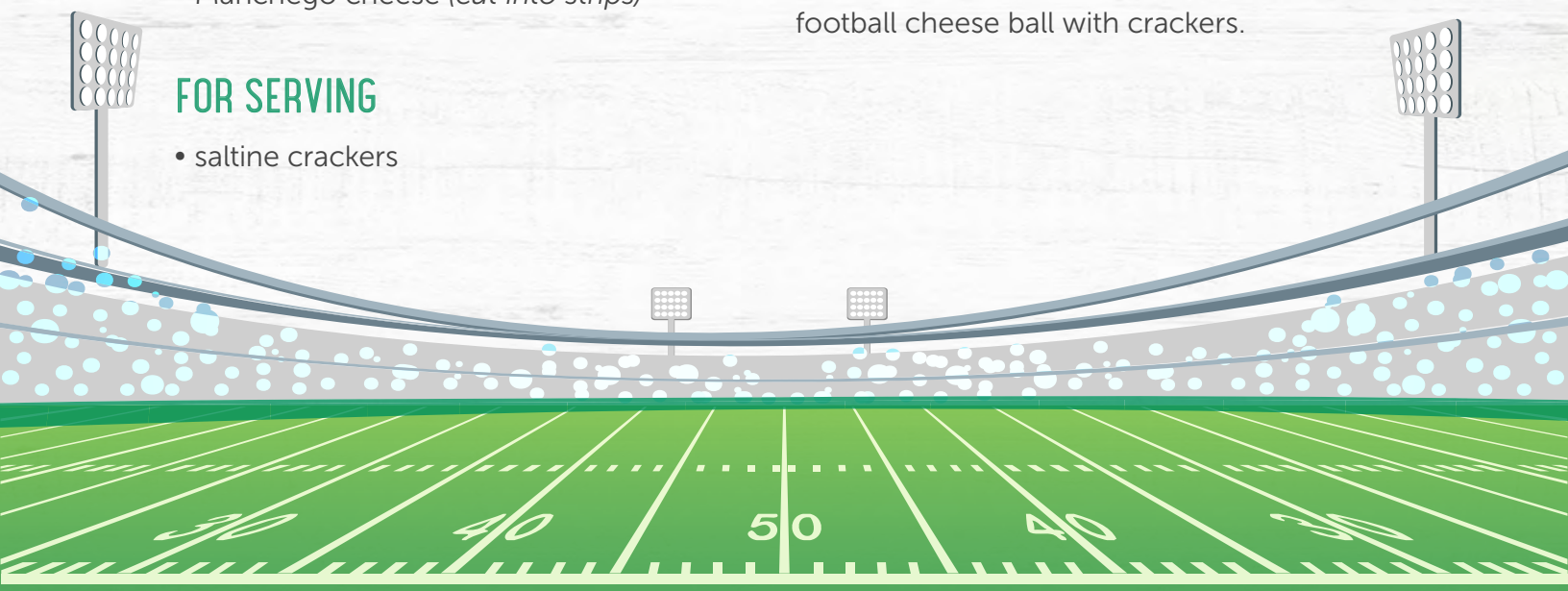
1. In a skillet over medium heat, melt butter. Add onion and sugar, and caramelize for 5 minutes. Add Jalapeño chiles and chistorra, and cook for at least 5 minutes. Set aside.

2. Mix cream cheese for 5 minutes until softened.

3. Mix cream cheese, cheddar cheese, paprika, garlic powder, chives, and previous mixture. Season with salt and pepper.

4. Line a chopping board with plastic wrap and pour cheese dip. Cover with more plastic wrap and shape it with your hands into a football. Refrigerate for 30 minutes.

5. Remove plastic wrap. Cover dip with pepperoni and arrange cheese strips to make it look like a football. Serve football cheese ball with crackers.



kiwilimón

CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

JALAPEÑO POPPERS

CHILES JALAPEÑOS RELLENOS DE QUESO

TIEMPO: 45 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

PARA COCER LOS CHILES

- 12 chiles jalapeños
- agua caliente
- ¼ taza de vinagre blanco

PARA EL RELLENO

- 1 taza de queso crema *(en cubos)*
- 1 taza de queso manchego *(rallado)*
- 1 taza de queso mozzarella *(rallado)*
- ¼ tazas de tocino *(frito y finamente picado)*
- 1 cdta. de cebolla en polvo
- 1 cdta. de ajo en polvo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Corta los chiles de forma horizontal para retirar las semillas y venas. Reserva.

2. En una cacerola con suficiente agua caliente, vierte vinagre blanco y cocina los chiles por 15 minutos. Escurre y reserva.

3. Suaviza el queso crema, agrega el queso manchego, el queso mozzarella, el tocino frito, la cebolla y el ajo en polvo. Sazona con sal y pimienta. Mezcla todo hasta incorporar.

4. Precalienta el horno a 200 °C.

5. Rellena los chiles y gratina en el horno por 10 minutos.

6. Sirve los chiles jalapeños rellenos de queso acompañados de salsa de tomate para pasta.

JALAPEÑO POPPERS

TIME: 45 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 4

FOR COOKING THE CHILES

- 12 Jalapeño chiles
- hot water
- ¼ cup white vinegar

FOR THE STUFFING

- 1 cup cream cheese *(cut into cubes)*
- 1 cup Manchego cheese *(shredded)*
- 1 cup Mozzarella cheese *(shredded)*
- ¼ cup bacon *(fried and finely chopped)*
- 1 tsp. onion powder
- 1 tsp. garlic powder
- salt
- pepper

PREPARATION

1. Cut chiles lengthwise, trim, and seed. Set aside.

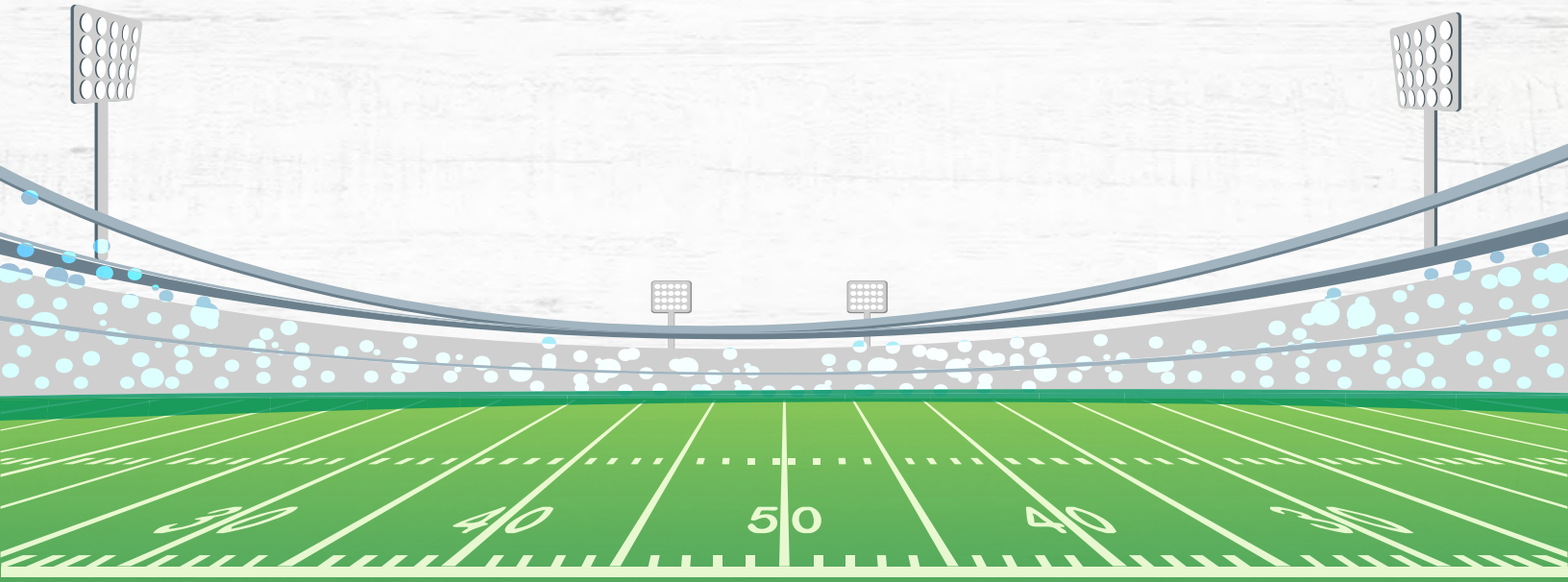
2. In a saucepan with plenty of hot water, pour white vinegar and cook chiles for 15 minutes. Drain and set aside.

3. Soften cream cheese and mix with Manchego cheese, Mozzarella cheese, fried bacon, onion, and garlic powder. Season with salt and pepper. Mix thoroughly.

4. Preheat oven to 392 °F.

5. Stuff chiles and broil in the oven for 10 minutes.

6. Serve Jalapeño poppers with tomato sauce on the side.



kiwilimón

NACHOS CON QUESO Y CHILLI CON CARNE

CHILLI CHEESE NACHOS

NACHOS CON QUESO Y CHILLI CON CARNE

TIEMPO: 1 H 10 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 8

PARA EL CHILLI CON CARNE

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 cebolla *(en cuadros grandes)*
- 2 cdas. de ajo *(finamente picado)*
- 1 pimiento rojo *(en cuadritos)*
- 4 jitomates *(sin piel, finamente picados)*
- 500 g de carne molida de res
- 1 cdta. de chile en polvo
- 1 cdta. de paprika
- 1 cdta. de comino
- 1 cdta. de azúcar mascabado
- ½ cdta. de tomillo seco
- 4 cdas. de puré de tomate
- 1 ½ tazas de frijol negro *(cocidos, sin caldo)*
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de cerveza clara

PARA LOS NACHOS CON QUESO

- 1 bolsa de nachos
- 2 tazas de queso cheddar *(rallado)*

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.

2. En una sartén, calienta el aceite a fuego medio, agrega la cebolla, agrega el ajo y cocina por 3 minutos hasta que estén dorados. Agrega el pimiento y el jitomate, y cocina por 5 minutos.

3. Añade la carne molida de res y cocina por 5 minutos hasta que se cueza. Agrega los condimentos, el azúcar y el puré de tomate. Cocina por 3 minutos más.

4. Agrega los frijoles negros, sazona con sal y pimienta, añade la cerveza y cocina por 40 minutos a fuego bajo.

5. Coloca sobre una sartén de hierro fundido los nachos, agrega la carne y el queso cheddar, y gratina por 5 minutos en el horno.

6. Sirve los nachos con queso y chili con carne acompañados de chiles jalapeños.

CHILLI CHEESE NACHOS

TIME: 1 H 10 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 8

FOR THE CHILLI

- 1 tbsp. vegetable oil
- 1 onion *(cut into large cubes)*
- 2 tbsp. garlic *(finely chopped)*
- 1 red bell pepper *(cut into small cubes)*
- 4 tomatoes *(peeled, finely chopped)*
- 1 pound ground beef
- 1 tsp. chile powder
- 1 tsp. paprika
- 1 tsp. cumin
- 1 tsp. raw sugar
- ½ tsp. dry thyme
- 4 tbsp. tomato purée
- 1 ½ cups black beans *(cooked, drained)*
- salt and pepper to taste
- 1 cup lager beer

FOR THE NACHOS

- 1 bag tortilla chips
- 2 cups cheddar cheese *(grated)*

PREPARATION

1. Preheat oven over 356 °F.

2. In a skillet, heat oil over medium heat. Add onion and garlic. Cook for 3 minutes until brown. Toss bell pepper and tomato. Cook for 5 minutes.

3. Add ground beef. Cook for 5 minutes until cooked. Add condiments, sugar, and tomato purée. Cook for 3 more minutes.

4. Add black beans. Season with salt and pepper. Pour in beer and cook for 40 minutes over low heat.

5. In a cast-iron pan, put tortilla chips. Top with ground beef and cheddar cheese. Broil for 5 minutes in the oven.

6. Serve chili cheese nachos with Jalapeño chiles.

kiwilimón

ALITAS BBQ CRUJIENTES

CRISPY BBQ CHICKEN WINGS

ALITAS BBQ CRUJIENTES

TIEMPO: 30 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 10

PARA LA SALSA BBQ

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de polvo de ajo
- ½ taza de cátsup
- ¼ taza de chile chipotle adobado
- ½ taza de azúcar mascabado
- ¼ taza de miel
- 2 cdas. de mostaza antigua
- 3 cdas. de salsa Worcestershire
- ¼ taza de vinagre de manzana
- ¼ taza de whisky
- 1 cda. de pimienta de cayena
- 1 cda. de cebolla en polvo
- sal y pimienta al gusto

PARA LAS ALITAS

- 1 kg de alitas de pollo *(limpias)*
- 1 cda. de pimienta
- 1 pizca de sal
- ½ taza de harina
- ¼ taza de fécula de maíz
- suficiente aceite

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes verduras en bastones *(zanahoria, jícama y pepino)*
- suficiente aderezo ranch

PREPARACIÓN

1. Para la salsa BBQ: En una olla a fuego medio, derrite la mantequilla y cocina el polvo de ajo. Agrega la salsa cátsup, el adobo de chiles chipotles, el azúcar mascabado, la miel, la mostaza, la salsa Worcestershire, el vinagre, el whisky, la pimienta de cayena, la cebolla en polvo y cocina hasta espesar. Sazona a tu gusto con sal y pimienta y reserva.

2. En un tazón, sazona las alitas de pollo con sal y pimienta, cubre con harina y fécula de maíz, retira el exceso y reserva.

3. En una olla profunda, calienta el aceite y fríe las alitas hasta que estén bien cocidas. Retira las alitas y colócalas sobre papel absorbente para extraer el exceso de aceite.

4. En un tazón, mezcla la salsa BBQ con las alitas hasta que estén bien cubiertas.

5. Sirve las alitas BBQ crujientes con bastones de verdura y aderezo ranch.

CRISPY BBQ CHICKEN WINGS

TIME: 30 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 10

FOR THE BBQ SAUCE

- 2 tbsp. butter
- 1 tbsp. garlic powder
- ½ cup ketchup
- ¼ cup chipotle chiles (*in adobo sauce)*
- ½ cup raw sugar
- ¼ cup honey
- 2 tbsp. old style mustard
- 3 tbsp. Worcestershire sauce
- ¼ cup apple cider vinegar
- ¼ cup whiskey
- 1 tbsp. cayenne pepper
- 1 tbsp. onion powder
- salt and pepper

FOR THE WINGS

- 2 pounds chicken wings
- 1 tbsp. pepper
- 1 pinch salt
- ½ cup flour
- ¼ cup cornstarch
- vegetable oil

FOR SERVING

- mixed vegetable sticks *(carrot, cucumber, jicama)*
- ranch dressing

PREPARATION

1. For the BBQ sauce: Heat a small pot over low heat. Add butter and cook garlic powder, once hot add ketchup, chipotle chiles in adobo sauce, honey, mustard, Worcestershire sauce, apple cider vinegar, and whiskey. Stir occasionally, until incorporated. Add raw sugar, onion powder, cayenne pepper, salt, pepper, and cook for 5 more minutes.

2. In a bowl, season chicken wings with salt and pepper. Coat with flour and cornstarch, remove excess, and set aside.

3. Heat oil in a heavy skillet over low heat. Fry the chicken wings until fully cooked. Pat fried chicken wings dry with paper towels.

4. In a bowl, pour BBQ sauce and fried chicken wings. Toss to coat.

5. Serve BBQ chicken wings with vegetable sticks and ranch dressing on side.

kiwilimón

DEDOS DE POLLO CON CHEETOS

FLAMIN' HOT CHICKEN FINGERS

DEDOS DE POLLO CON CHEETOS

TIEMPO: 55 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 12

PARA EMPANIZAR

- 2 tazas de Cheetos Flamin' Hot
- ½ taza de hojuelas de maíz
- ½ taza de harina
- 2 cdas. de fécula de maíz

PARA MARINAR

- 3 huevos
- ½ taza de leche de vaca
- ½ taza de mantequilla *(derretida)*
- 1 cda. de polvo de ajo
- 1 cda. de paprika
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

PARA LOS DEDOS DE POLLO

- 2 pechugas de pollo *(cortadas en tiras)*
- suficiente aceite vegetal

PARA LA SALSA

- 1 taza de salsa búfalo para alitas
- ½ taza de mantequilla *(derretida)*
- ½ cda. de polvo de ajo

PREPARACIÓN

1. Coloca los Cheetos Flamin' Hot en bolsa de plástico y con ayuda de un rodillo machaca hasta obtener un polvo fino.

2. Mezcla las hojuelas de maíz con el polvo de Cheetos Flamin' Hot, la harina de maíz y la fécula de maíz.

3. En un tazón, bate ligeramente el huevo con la leche, la mantequilla, el ajo en polvo, la paprika, la sal y la pimienta. Marina las tiras de pollo en la mezcla durante 15 minutos. Retira del huevo y empaniza con la mezcla de Cheetos.

4. Calienta el aceite a fuego medio y fríe las tiras de pollo hasta que estén crujientes. Retira de la fritura y coloca en un plato con papel absorbente.

5. En un tazón, mezcla la salsa búfalo para alitas con la mantequilla fundida y el ajo en polvo hasta conseguir una mezcla homogénea.

6. Sirve los dedos de pollo con Cheetos acompañados de la salsa.

FLAMIN' HOT CHICKEN FINGERS

TIME: 55 MIN | DIFFICULTY: LOW | SERVINGS: 12

FOR BREADING

- 2 cups Cheetos Flamin' Hot
- ½ cup corn flakes
- ½ cup flour
- 2 tbsp. cornstarch

FOR THE MARINADE

- 3 eggs
- ½ cup cow's milk
- ½ cup butter *(melted)*
- 1 tbsp. garlic powder
- 1 tbsp. paprika
- 1 pinch salt
- 1 pinch pepper

FOR THE CHICKEN FINGERS

- 2 chicken breasts *(cut into strips)*
- vegetable oil

FOR THE SAUCE

- 1 cup buffalo sauce for chicken wings
- ½ cup butter *(melted)*
- ½ tbsp. garlic powder

PREPARATION

1. Place Flamin' Hot Cheetos in a plastic bag. Crush to a fine powder with a rolling pin.

2. Mix corn flakes, crushed Flamin' Hot Cheetos, corn flour, and cornstarch.

3. In a bowl, lightly mix eggs, milk, melted butter, garlic powder, paprika, salt, and pepper. Marinate chicken strips in the egg mixture for 15 minutes. Remove and coat in Cheetos mixture.

4. In a pot over medium heat, heat oil and fry chicken strips until crunchy. Remove and drain on a paper towel-lined plate.

5. In a bowl, mix buffalo sauce, melted butter, and garlic powder until a homogenous mixture is obtained.

6. Serve Flamin' Hot chicken fingers with sauce.

kiwilimón

HOT DOG
ESTILO
NUEVA YORK

NEW YORK CITY
HOT DOG

HOT DOG ESTILO NUEVA YORK

TIEMPO: 1 H | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 6

PARA LAS CHALOTAS CARAMELIZADAS

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 tazas de chalotas *(en tiritas)*
- 2 cdas. de azúcar morena
- sal al gusto y pimienta al gusto

PARA EL ADEREZO

- ½ taza de mostaza
- 1 cda. de hojuelas de chile
- 3 cdas. de paprika
- ¼ taza de aceite de oliva

PARA EL HOT DOG

- suficiente aceite de oliva
- 6 salchichas para hot dog
- 6 panes para hot dog
- ½ taza de tocino *(frito, en cubitos)*

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente cátsup
- suficientes aros de cebolla

PREPARACIÓN

1. Para las chalotas caramelizadas: En un sartén con aceite de oliva, cocina las chalotas a flama baja y sin dejar de mover por unos minutos o hasta que se comiencen a tornar de un color oscuro. Una vez que ésto suceda, agrega la azúcar morena y cocina por unos minutos más hasta que las chalotas estén crocantes. Escurre en papel absorbente y reserva.

2. Para el aderezo: Mezcla en un tazón la mostaza junto con las hojuelas de chile, la paprika y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea y de color rojo. Coloca en una mamila y reserva.

3. Cubre la salchicha con aceite de oliva, coloca en un sartén bien caliente y asa de manera uniforme.

4. Para armar los hot dogs: Corta el pan para hot dog justo por la mitad, pero sin rebanar por completo. Coloca la salchicha asada, agrega las chalotas caramelizadas, el tocino frito, el aderezo picante y la mayonesa. Sirve el hot dog estilo Nueva York con aros de cebolla.

NEW YORK CITY HOT DOG

TIME: 1 H DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 6

FOR THE CARAMELIZED SHALLOTS

- 3 tbsp. olive oil
- 2 cups shallots *(cut into thin strips)*
- 2 tbsp. brown sugar
- salt and pepper

FOR THE DRESSING

- ½ cup mustard
- 1 tbsp. chile flakes
- 3 tbsp. paprika
- ¼ cup olive oil

FOR THE HOT DOG

- olive oil
- 6 hot dog sausages
- 6 hot dog buns
- ½ cup bacon *(fried, cut into small cubes)*

FOR SERVING

- ketchup
- onion rings

PREPARATION

1. For the caramelized shallots: In a skillet over low heat, heat olive oil and cook shallots for some minutes stirring constantly until brown. Add brown sugar, cook for some more minutes until shallots turn crispy. Drain on a paper towel-lined plate. Set aside.

2. For the dressing: In a bowl, mix mustard, chile flakes, paprika, and olive oil until a red homogenous mixture is obtained. Place in a squeeze bottle and set aside.

3. Brush sausages with olive oil. In a hot skillet, roast evenly.

4. For assembling the hot dogs: Slice hot dog buns in half without cutting all the way through. Place roast sausage. Top with caramelized shallots, fried bacon, spicy dressing, and mayonnaise.
Serve New York City hot dog with onion rings.

kiwilimón

TENDERS DE POLLO KFC

COPYCAT KFC CHICKEN TENDERS

TENDERS DE POLLO KFC

TIEMPO: 40 MIN | DIFICULTAD: BAJA | PORCIONES: 4

PARA MARINAR

- 2 pechugas de pollo *(sin piel, sin hueso, en tiras de 2 cm)*
- 2 tazas de leche
- ¼ taza de mantequilla *(derretida)*
- 2 cdas. de salsa picante

PARA EMPANIZAR

- 4 huevos *(batidos)*
- 4 tazas de harina
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de paprika
- 1 cda. de pimienta molida
- sal al gusto
- ¼ cdta. de polvo para hornear

PARA FREÍR

- suficiente aceite vegetal

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente puré de papa
- suficiente ensalada de col
- suficiente salsa BBQ

PREPARACIÓN

1. En un tazón, mezcla la leche, la mantequilla y la salsa picante. Agrega las tiras de pollo y deja marinar por 30 minutos en refrigeración.

2. En un tazón, agrega el huevo y reserva. En otro tazón, mezcla la harina, el ajo en polvo, la paprika, la pimienta, la sal y el polvo para hornear. Mezcla hasta integrar todo completamente. Saca las tiras de pollo de la mezcla de leche y pasa el pollo por la mezcla de harina, posteriormente por el huevo y por último regresa a la mezcla de harina. Coloca en un plato y reserva.

3. En una olla calienta suficiente aceite para freír las tiras de pollo. Cuando el aceite esté caliente agrega las tiras y fríe de 5 a 8 minutos o hasta que estén doradas. Intenta que la temperatura no esté tan alta para no sólo dorar por fuera, sino también cocinar el pollo por dentro. Retira del aceite y coloca en un palto extendido con papel absorbente.

4. Sirve los tenders de pollo KFC con ensalada, pure de papa y salsa BBQ.

COPYCAT KFC CHICKEN TENDERS

TIME: 40 MIN DIFFICULTY: LOW SERVINGS: 4

FOR THE MARINADE

- 2 chicken breasts *(skinless, boneless, cut into 0.7-inch strips)*
- 2 cups milk
- ¼ cup butter *(melted)*
- 2 tbsp. hot sauce

FOR BREADING

- 4 eggs *(whisked)*
- 4 cups flour
- 1 tbsp. garlic powder
- 1 tbsp. paprika
- 1 tbsp. ground pepper
- salt
- ¼ tsp. baking powder

FOR FRYING

- vegetable oil

FOR SERVING

- mashed potatoes
- coleslaw
- BBQ sauce

PREPARATION

1. In a bowl, mix milk, butter, and hot sauce. Dip chicken strips and let marinate for 30 minutes in the fridge.

2. In a bowl, add egg and set aside. In another bowl, mix flour, garlic powder, paprika, pepper, salt, and baking powder. Mix thoroughly. Remove chicken strips from marinade and dip in flour mixture. Dip in egg and dip in flour once more. Place on a plate and set aside.

3. In a pot, heat plenty of oil for frying the chicken strips. Add chicken strips and fry for 5 to 8 minutes until brown. The temperature must not be too high so as to brown the chicken strips on the outside and cook them through on the inside. Remove and place on a paper towel-lined plate.

4. Serve copycat KFC chicken tenders on a plate with salad, mashed potatoes, and BBQ sauce.

kiwilimón

PIZZA DE PAPAS FRITAS

FRENCH FRY PIZZA

PIZZA DE PAPAS FRITAS

TIEMPO: 35 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 6 papas
- aceite vegetal
- 1 taza de salsa de tomate
- 2 tazas de queso Mozzarella *(rallado)*

PARA SERVIR

- suficiente orégano
- suficiente hojuelas de chile
- suficiente salsa picante

PREPARACIÓN

1. Corta las papas en bastones delgados, no es necesario retirar la cáscara.

2. Calienta una olla con aceite a temperatura media y fríe las papas por 8 minutos o hasta que estén completamente cocidas. Retira del aceite y coloca en un palto extendido con papel absorbente.

3. Cubre la base de una charola con las papas fritas, de manera que queden lo más juntas posibles, sin espacios.

4. Sobre la base de papas agrega queso, salsa de tomate, más queso y acomoda nuevamente papas fritas encima.

5. Hornea por 10 minutos a 200 °C.

6. Espolvorea la pizza de papas fritas con orégano y hojuelas de chile, y sirve con salsa picante al gusto.

FRENCH FRY PIZZA

TIME: 35 MIN DIFFICULTY: MEDIUM SERVINGS: 8

INGREDIENTS

- 6 potatoes
- vegetable oil
- 1 cup tomato sauce
- 2 cups Mozzarella cheese *(shredded)*

FOR SERVING

- oregano
- chile flakes
- hot sauce

PREPARATION

1. On a chopping board, cut unpeeled potatoes into thin sticks.

2. In a pot, heat oil over medium heat and fry potatoes for about 8 minutes or until cooked through. Remove from oil and place on a paper towel-lined plate to remove excess oil.

3. Spread a bed of French fries on a baking sheet. Arrange French fries as close as possible with no space between them.

4. Place cheese, tomato sauce, and add more cheese on top. Top with extra French fries.

5. Bake for 10 minutes at 392 °F.

6. Sprinkle French fry pizza with oregano and chile flakes and serve with hot sauce.

kiwilimón

HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO

ENVUELTA EN TOCINO

CHEESE-STUFFED BACON-WRAPPED BURGER

HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO ENVUELTA EN TOCINO

TIEMPO: 1 H 5 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 500 g de carne molida de res
- 500 g de carne molida de cerdo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de ajo en polvo
- sal y pimienta al gusto
- 2 huevos
- ½ taza de pan molido
- queso cheddar *(cortado en círculos)*
- queso Manchego *(cortado en círculos)*
- tocino *(cortado en rebanadas)*

PARA LA HAMBURGUESA

- 4 bollos para hamburguesa
- suficiente mayonesa, mostaza y cátsup
- suficiente lechuga
- suficiente jitomate
- suficiente cebolla morada

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente papas fritas

PREPARACIÓN

1. Mezcla en un tazón la carne molida de res con la carne molida de cerdo, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, sal, pimienta, el huevo y pan molido hasta que esté completamente integrado.

2. Toma una porción de carne, rellena con un trozo de queso y cierra hasta darle forma de hamburguesa.

3. Envuelve la carne por completo con rebanadas de tocino y congela por 15 minutos para que mantenga la forma al cocinarse.

4. Calienta una parrilla a temperatura alta y sella la carne de hamburguesa por ambos lados. Baja la temperatura para que se termine de cocinar; aproximadamente 20 minutos por cada hamburguesa.

5. Una vez cocida la carne, arma la hamburguesa con el pan, los aderezos y complementos al gusto.

6. Acompaña la hamburguesa rellena de queso envuelta en tocino con papas a la francesa.

CHEESE-STUFFED BACON-WRAPPED BURGER

TIME: 1 H 5 MIN | DIFFICULTY: MEDIUM | SERVINGS: 4

FOR THE PATTIES

- 1.1 lb ground beef
- 1.1 lb ground pork
- 1 tbsp. onion powder
- 1 tbsp. garlic powder
- salt and pepper
- 2 eggs
- ½ cup breadcrumbs
- cheddar cheese *(cut into round slices)*
- Manchego cheese *(cut into round slices)*
- bacon *(cut into strips)*

FOR THE BURGER

- 4 hamburger buns
- mayonnaise, mustard, and ketchup
- lettuce
- tomato
- red onion

FOR SERVING

- French fries

PREPARATION

1. In a bowl, combine ground beef, ground pork, onion powder, garlic powder, salt, pepper, eggs, and breadcrumbs and mix until perfectly incorporated.

2. Form a meat ball and stuff it with a chunk of cheese. Ball and flatten to form a patty.

3. Wrap patty with bacon strips. Freeze for 15 minutes to help hold their shape when cooking.

4. On a grill, sear patty over high heat on both sides. Lower heat and cook for about 20 minutes until cooked through.

5. For assembling the burger: Stack burgers buns, dressings, lettuce, tomato, and red onion.

6. Serve cheese-stuffed bacon-wrapped burger with French fries.