

Emparedados de Carne con Mojo y Platanutres/Chifles

Rinde 6 a 8 porciones

Salsa de Mojo:

5 dientes de ajo, molido

1 cebolla mediana, por la mitad

½ limón, jugo y ralladura

1 Cda. de la Mezcla Simple Indulgence™ de Mojo con Cilantro

1 taza de aceite de oliva extra virgen

pimienta negra, al gusto

Emparedados:

2 libras de carne molida

2 ½ Cdas. de la Mezcla Simple Indulgence™ de Mojo con Cilantro

¼ taza de aceitunas verdes con pimiento, finamente picadas

1 Cda. de pimentón

1 Cda. de salsa Worcestershire

1 Cda. de salsa picante

1 taza de salsa de tomate

2 tomates medianos, rebanados

4 pepinillos encurtidos, rebanados a lo largo

6 a 8 panes para hamburguesa, tibios

Otros:

1 bolsa (3 ozs.) de platanutres/chifles

En un Tazón Wonderlier®, mezcla con la Espátula de Silicón para Salsas todos los ingredientes para la Salsa de Mojo. Sella y reserva.

Calienta la Sartén Chef Series™ Antiadherente para Freír, de 9 ½"/ 24 cm con Cubierta, a fuego mediano, añade la carne molida y **2 cdtas. de la mezcla Simple Indulgence™ de Mojo con Cilantro**. Cocina la carne hasta dorar y escurre la grasa. Añade la mitad de la salsa de mojo y cocina otros dos minutos. Añade las aceitunas, pimentón, Worcestershire, salsa picante y salsa de tomate. Deja hervir y baja el fuego dejando cocinar por 10 minutos.

Rebana los tomates y rocía con **1/2 cda. de la mezcla Simple Indulgence™ de Mojo con Cilantro** y coloca sobre la mitad de un pan. Sirve la carne con Mojo. Cubre la carne con pepinillos encurtidos y una cucharadita de la salsa de mojo. Sirve con platanutres/chifles.