

PACHOLAS

Ingredientes:

- 750 gms de carne molida mixta (mitad puerco y mitad res)
- 4 Cucharadas de Cebolla rallada o picada muy finamente
- 2 Cucharadas de Perejil picado
- 1 ½ cucharita de sal
- ½ cucharita de pimienta negra molida
- 1 cucharita de comino molido
- Aceite el necesario

Para acompañar:

- Puré de Papa
- Lechuga, tomate, cebolla y aguacate

Preparación:

1. Las carnes se mezclan con la cebolla, perejil, sal, pimienta y comino.
2. Sobre un plástico se forman las pacholas aplanando con la mano para que quede un bistec muy delgado como si fuera una milanesa. Con la parte de atrás de un cuchillo se marca la carne simulando los dobleces que se hacen naturalmente en el metate. Este paso no es necesario, es meramente decorativo.
3. En un sartén o comal caliente untado con aceite se ponen las pacholas a dorar por ambos lados, deben quedar tiernas no secas.
4. Se sirven con puré de papa y ensalada verde.
5. Rinde para 10 piezas.