



Samoas® Tacos Walking Mole

Está listo en 30 minutos
Rinde 5 porciones



Lo que necesitas

Ingredientes

Tacos:

7 galletas Samoas®, trituradas
1 lb de carne molida de res
1 sobre de sazónador para tacos con bajo contenido de sodio
1/4 de cucharadita de pimienta
1 lata (10 oz) de jitomates en cubos con chiles verdes
1 lata (15 oz) de frijoles rancheros
5 paquetes (1 oz) de frituras de maíz

Complementos para los tacos (opcional):

Queso rallado
Cebollitas cambray picadas
Crema agria

Utensilios

Sartén grande
Espátula

Instrucciones

1. Cocina la carne molida:

En el sartén grande, dora la carne molida y escurre el exceso de líquido y grasa. Añade el sazónador para tacos a la carne ya cocida siguiendo las instrucciones del paquete.

2. Para darle más sabor:

Agrega pimienta, tomates, frijoles y galletas Samoas trituradas a la carne. Mezcla bien. Deja hervir a fuego lento para que todo se caliente.

3. Crea la base:

Abre las bolsas de frituras de maíz. Reparte la mezcla de carne entre las cinco bolsas.

4. Dale el toque final:

Añade otros complementos, si lo deseas. Usa un tenedor y ¡disfruta!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts