



Crazy Recipes



Cheese the one

WITH AVIKO PREMIUM PURE & RUSTIC

ingredientes para 10 personas
ingredientes

500 gr. Aviko Premium Pure & Rustic
600 gr. De papa dulce/camote pelado
y cortado en dados
1 Diente de ajo prensad
2 Cebollas picadas
1 Pimiento rojo
1 Litro de caldo de res

1 kg. De carne de res molida de carne
de res molida
200 gr. De queso cheddar
1 Aguacate cortado en dados
1 Cebolla cortada en aros
Salsa de tomate cátsup
Pimienta y sal

preparación

Calentar un cazo y freir la cebolla y el ajo hasta que estén translúcidos. Añadir los dados de camote y el pimiento rojo y freirlos ligeramente. A continuación verter en el cazo el caldo de carne y dejarlo cocer a fuego lento durante 30 minutos. Cortar 20 láminas de queso cheddar y reservarlas. Agregar el resto del queso cheddar a la sopa, licuarlo bien con una batidora de mano y sazonar con sal y pimienta. Hacer 20 hamburguesitas con la carne picada, freirlas brevemente y cubrirlas con las láminas de queso cheddar. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Servir la sopa en 10 tazones o platos hondos, colocar dentro apiladas las papas fritas, las hamburguesas, el aguacate y la cebolla y terminar con la salsa cátsup.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES