

WILLIAMS SONOMA

Deditos de carne y queso con vegetales y batido de té verde

INGREDIENTES:

DEDITOS DE CARNE

- 1 pz de cebolla pequeña en cubos
- Pimientos de colores en cubos
- 1 cda de ajo picado finamente
- 455 g de carne molida
- Masa para pizza extendida en forma de rectángulo
- 1 tz de queso asadero
- 1 cda de aceite de oliva
- 1 tz de salsa BBQ de durazno
- Guacamole para acompañar

PREPARACIÓN:

1. Sofreír la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Agregar los pimientos y la carne molida y sazonar al gusto.
2. Agregar la salsa BBQ y mezclar todo perfectamente. Dejar a fuego bajo hasta que hierva.
3. Precalentar el horno a 220 °C (425 °F).
4. Sobre una superficie enharinada, cortar la masa de pizza en tiras y colocar cucharadas de la mezcla de carne en el centro de cada tira, seguidas del queso.
5. Doblar y pellizcar la masa alrededor del queso y la carne a lo largo de toda la tira y cerrar los extremos.
6. Untar cada palito de pan con aceite de oliva y colocarlos en una bandeja para hornear.
7. Hornear durante 10 minutos.
8. Retirar del horno y cubrir cada palito de pan con más queso.
9. Hornear durante otros 5 minutos o hasta que el queso esté dorado.

VEGETALES CRUJIENTES

- 2-3 pz de papa
- Coliflor o brócoli al gusto
- Sazonador Chile lime Williams Sonoma
- Sal
- Aceite de oliva
- Queso parmesano

1. Cortar los vegetales al gusto y colocar en un bowl.
2. Agregar el aceite de oliva, el queso parmesano, el sazonador y una pizca de sal.
3. En la freidora de aire colocar un papel para hornear o manteleta de silicón y vaciar el bowl.
4. Freír en aire de 10-15 min aproximadamente a 180° C.
5. Retirar de la airfryer y acompañar con los palitos de carne.

BATIDO DE TÉ VERDE

- Cubos de hielo
- 1 tz de trozos de mango
- 1 trozo pequeño de raíz de jengibre fresco o 1 cdta en polvo
- 1 cda de endulzante de agave o miel
- 120 ml té verde, frío

1. Colocar todos los ingredientes en el recipiente de la licuadora.
2. Encender con la velocidad más baja y luego aumentarla rápidamente a la velocidad máxima.
3. Batir durante 45-55 segundos.
4. Servir y decorar al gusto.

