



CARNE DE RES CRUJIENTE EN ENVOLTURAS DE LECHUGA

CON SALSA WOWEE

4 A 6 SERVICIOS



INGREDIENTES

1 lb de carne molida

1/3 taza de cebollas verdes en rodajas

2 cucharadas de salsa de soja

8 hojas grandes de lechuga (como la lechuga bibb, romana o iceberg)

3/4 taza de castañas de agua en rodajas

3/4 taza de zanahorias ralladas

Pimienta negra al gusto

PARA LA SALSA WOWEE

1 lata (8 oz) de piña triturada en jugo, escurrida

1/3 taza de mermelada de naranja

2 cucharadas de salsa de soja

INSTRUCCIONES

- ① Lávese las manos con agua y jabón.
- ② Frote suavemente las cebolletas, las hojas de lechuga y las zanahorias con agua fría. Corte las cebollas verdes. Tritura las zanahorias.
- ③ Combine los ingredientes de la salsa en un tazón pequeño. Deje al lado.
- ④ Dore la carne molida en una sartén antiadherente grande a fuego medio hasta que alcance la temperatura interna de 160°F en termómetro para alimentos. Divida la carne en pequeñas migajas. Vierta las gotas, si es necesario.
- ⑤ Agregue las cebollas verdes y la salsa de soja; sazone con pimienta al gusto. Cocine y revuelva durante 1 minuto.
- ⑥ Vierta uniformemente la mezcla de carne en cada hoja de lechuga. Cubra con cantidades iguales de castañas de agua y zanahorias. Vierta un poco de salsa encima.
- ⑦ Lávese las manos con agua y jabón.
- ⑧ Envuelva la lechuga alrededor del relleno. Sirva con la salsa restante.

RECETA DE CORTESÍA DE: **CargillGroundBeef.com.**

Esta receta se preparó utilizando la Guía de Estilo de Recetas Seguras en SafeRecipeGuide.org.

Obtenga más información sobre la seguridad alimentaria en lahistoriadesucena.org.

TRAÍDO A
USTED POR:

