

# Cielito Lindo

2 cucharadas de aceite de achiote

1 lb. de carne de res molida

1 lb. de pechuga molida

1/4 taza de sofrito

2 barras de queso crema, a temperatura ambiente

2 tomates cortados en cubitos

1/2 cebolla, picada

3 cucharadas de ajo asado, molido

1/2 cucharadita de pimentón en polvo (paprika)

2 limones

1/2 cabeza de lechuga

cilantro fresco a gusto

1 aguacate maduro, picado en cubitos

Ajo asado

Sal y pimienta a gusto

En una sartén con aceite de oliva sofreía la carne y sazón a gusto con sazón, 1 cucharada de ajo, y sofrito. Sofría bien hasta que no vea carne rosada.

En un envase mezcle bien el queso crema, hasta estar bien cremoso y sazón con otra cucharada de ajo, sal y pimienta.

Para hacer el pico de gallo.. mezcle el tomate, cebolla, pimentón en otro envase y sazón con cilantrillo, limón, aceite de oliva, sal y pimienta.

En un molde forme capas de queso, carne, queso, pico de gallo, lechuga. Adorne con aguacate y hojas de cilantro, sirva con tortilla chips o tostones de plátano