

## BOCADILLO MEXICANO

**Preparación: 1 HORA - Dificultad: BAJA - Coste: BAJO**



### Ingredientes para 4 personas

panecillo, 4 unidad	tomillo, al gusto
carne de cerdo picada, 400 gramo	salsa de tomate, 2 cucharada
chile pasillas, 1 unidad	clavo de olor, 2 unidad
cebolla pequeña, 1 unidad	aceite, 3 cucharada
leche, 1 taza	sal, al gusto
comino molido, 1/2 cucharadita	pimienta molida, al gusto



### PREPARACIÓN:

Cortar la parte de arriba de los bollitos de pan, sacarles la miga y poner la mitad en un cuenco con la mitad de la leche para que se remoje. Colocar los bollitos en un plato y regarlos con la leche restante. Calentar el aceite en una sartén y rehogar la cebolla picada hasta que comience a dorarse; agregar la carne, los cominos, el tomillo y el chile (previamente remojado, desvenado y sin semillas ni piel). Freir hasta que la carne se suelte. Incorporar el tomate y la miga de pan remojada bien escurrida. Revolver bien y dejar freir a fuego vivo durante unos 10 minutos, para que se evapore el exceso de líquido. Rellenar los panecillos con la carne, colocarles las tapas y colocarlos en una rejilla. Calentar el horno y meter los bocadillos a media potencia durante unos 20 minutos.

**ENVÍASELO A UN AMIGO**