

Γεμιστά κρεμμύδια mexican

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος χοντροκομμένος
- 100g Salsa Dip (Κωδ. 55105)
- 125g Combi Mexico (Κωδ. 45535)
- 150g Σάλτσα Τομάτας Professional (Κωδ. 55213)
- 100g καλαμπόκι (κονσέρβα)
- 100g κόκκινα φασόλια (κονσέρβα)
- 6-7 μεγάλα κρεμμύδια
- 30-40ml ελαιόλαδο
- 150g τυρί cheddar

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε το Combi με 250ml νερό, προσθέτουμε τον κιμά, το λάδι, τον φρέσκο κόλιανδρο και ζυμώνουμε.
2. Προσθέτουμε στραγγισμένα και ξεπλυμένα το καλαμπόκι και τα φασόλια, και ανακατεύουμε κι αυτά απαλά στο μείγμα του κιμά.
3. Ανοίγουμε τα κρεμμύδια από πάνω με ένα μαχαίρι και με ένα κουτάλι αδειάζουμε το εσωτερικό.
4. Βάζουμε μια κουταλιά από το μείγμα του κιμά και έπειτα ένα κυβάκι από το cheddar. Προσθέτουμε από πάνω άλλη μια κουταλιά απ' τον κιμά.
5. Ανακατεύουμε τη σάλτσα Dip με τη Σάλτσα Professional και απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετούμε τα κρεμμύδια από πάνω.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε το φαγητό σκεπασμένο για περίπου 50 λεπτά στους 180 °C, και επιπλέον 15 λεπτά αφού ξεσκεπάσουμε. Συμπληρώνουμε νερό αν χρειαστεί.

