

## Αλμυρή πουτίγκα μεξικάνικη

### Υλικά

- 1kg κιμάς μοσχάρι
- 125g Combi Mexico (Κωδ. 45535)
- 300g Cheddar & Peppers Melt (Κωδ. 55507)
- 100g Πανάρισμα Nachos Crust (Κωδ. 40801)
- 2 μεγάλα κλωνάρια σέλερι
- 2 κόκκινες πιπεριές σε στικ
- 250ml νερό

### Εκτέλεση

1. Αναμειγνύουμε τον κιμά με το Combi Mexico σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Κόβουμε την Cheddar & Peppers Melt σε ορθογώνια κομμάτια και τα λαχανικά σε στικ.
3. Σε φόρμα για cake βάζουμε μεμβράνη μαγειρικής και απλώνουμε λίγο κιμά. Τοποθετούμε διάσπαρτα τα λαχανικά και την Cheddar & Peppers Melt σε διάφορα σημεία. Απλώνουμε νέα "στρώση" κιμά και συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να τελειώσει ο κιμάς.
4. Βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει, έπειτα ξεφορμάρουμε και πανάρουμε περιμετρικά πιέζοντας με το χέρι να κολλήσει το Πανάρισμα Nachos Crust.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 1 ώρα περίπου.  
Ιδανικά σερβίρεται χλιαρό κομμένο σε φέτες.

