

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Alcapurrias

Ingredientes: (hace 18 alcapurria)

1 ³/₄ libras de yautía (tubérculo)

3 libras de plátano verde

1 cucharadita de sal marina para el paso "a" de Instrucciones de cocina

¹/₂ taza de semillas de achiote

(Use 2 tazas de aceite de oliva para extraer el aceite de achiote)

2 cucharadas de **Mi Sofrito Rico™**

3 libras de carne molida

(o cualquier otro tipo de carne que prefiera)

3 cucharaditas de ADOBO sin MSG

1 pimiento rojo y verde grande, cortado en cubitos.

1 cebolla grande, cortada en cubitos

2 tazas de aceitunas picadas (opcional)

2 cucharadas de **El Sazón de Marin™**

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

2 tazas de aceite de oliva virgen para freír la alcapurria



www.MarinLatinFoods.com



Foto de archivo mostrada arriba

DOBLEZ

DOBLEZ



www.MarinLatinFoods.com

El día antes de cocinar:

a - **Prepara la masa de verduras:** pelando la yautía y los plátanos verdes. Ralla cada verdura por separado en el lado mas fino (mas pequeño) del rallador, luego combina las verduras ralladas con la sal marina y el aceite de achiote en un tazón grande y mezcla bien. Cubra el recipiente con una envoltura plástica y refrigere durante la noche.

En el día de cocinar:

b - **Hacer el aceite de achiote:** calentando 2 tazas de aceite de oliva en una cacerola pequeña. Agregar ¹/₂ taza de semillas de achiote y cocine unos 5 minutos, a fuego lento. Cuando el aceite es de un rico color naranja, retíralo, déjalo enfriar y cuela.

c - **Prepara la mezcla de carne interior:** mezclando, en una sartén mediana, pimientos rojos y verdes picados, cebolla picada, 1 cucharadita de sal marina, Mi Sofrito Rico™, ADOBO, 1 lata de salsa de tomate, aceitunas picadas (opcional), en las 3 libras de carne y cocine bien. Una vez cocido, reservar.

d - **Prepara la masa de ingredientes con carne adentro para freír:** cepillando una pequeña cantidad de aceite en una pieza de plástico de 8 "X 10". Extiende ¹/₄ taza de la masa de verduras sobre plástico en el medio. Aplane la masa un poco. En el medio, coloque aproximadamente 1 cucharada de la mezcla de carne cocida. Usando el plástico, ciérralo para que el relleno quede completamente cubierto por la masa. Alise la alcapurria con el dorso de una cuchara y con la forma de la imagen. Retirar del plástico.

e - **Cocinar la alcapurria:** calentando 2 tazas de aceite de oliva, en una sartén, hasta que esté caliente. Freír unos pocos hasta que estén dorados. Agregar más aceite si es necesario, pero asegúrese de que esté caliente antes de continuar freír.

~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

de cocina
Instrucciones