

Beans and Basketballs Dip (Frijoles y pelotas de baloncesto Dip)

INGREDIENTES

- 1 libra de carne molida magra
- 1 sobre de 1,25 onzas de mezcla de condimento para taco
- 1 lata de 16 onzas de frijoles refritos (pintos o negros)
- 1 taza (8 onzas) de crema agria sin grasa
- 1/2 taza de salsa
- 1/2 taza de queso cheddar rallado y reducido en grasas.
- Tortilla chips



INSTRUCCIONES

- Precalentar el horno a 325° F.
- Dorar la carne molida en la sartén, escurrir la grasa.
- Añadir la mezcla de condimentos para tacos y frijoles refritos a la carne molida. Revuelva bien.
- Engrasar un plato para pastel, colocar la mezcla de carne en el plato.
- Mezclar la crema agria y la salsa en un tazón pequeño. Colocar la mezcla con una cuchara sobre la carne y repartirla uniformemente. Espolvoree el queso por encima.
- Hornee a 325° durante 20 minutos, hasta que se calienten por completo.
- Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.
- Servir caliente con tortillas. Salsa picante o salsa adicional, opcional.