

# GRATINADO OLD EL PASO



## Ingrédients :

- un kit pour gratinado Old El Paso™:
- 8 tortillas de maïs souples
- 1 sauce aux épices douces
- 1 sauce crémeuse
  
- Ajouter simplement :
- 1 oignon
- 15 g d'huile d'olive
- 1 poivron rouge émincé
- 500 g de bœuf haché
- 75 g d'eau chaude
- 150 g de fromage râpé

## Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- préparer la garniture:
- mettre dans le bol, l'oignon et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords avec une spatule, ajouter l'huile d'olive et le poivron et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse
- puis ajouter la viande hachée et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse en ôtant le gobelet
- pendant ce temps beurrer un plat à gratin
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la sauce aux épices douces Old El Paso™, (sachet rouge), l'eau chaude, ainsi que la moitié du fromage râpé et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse
- réaliser le gratinado:
- Prener 2 tortillas de maïs et poser les, côte à côte au fond du plat à gratin en les superposant légèrement
- Disposer par-dessus 1/3 de la garniture en l'étalant sur les tortillas
- Disposer à nouveau 2 tortillas de maïs par-dessus, puis un autre tiers de la garniture
- Renouveler cette opération une fois supplémentaire et terminer le Gratinado par deux tortillas de maïs
- Recouvrir votre Gratinado de la sauce crémeuse Old El Paso™ (sachet jaune) et saupoudrer du fromage râpé restant
- Laisser gratiner votre Gratinado au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [Old El Paso](http://www.oldelpaso.com)

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>