



GENERELL

# Queso Fundido

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **3**

Queso fundido betyder helt enkelt smält ost, vilket också är bland det godaste som finns. Jag säger bara ost, ost, ost!



Enkel middag, brunch eller fredagsmys. Ja, det spelar ingen roll. Denna rätt funkar till precis alla tillfällen. Fräs på allt, släng på ost och ställ in i ugnen. Bättre kan det inte bli! Kombinera precis hur du vill. Det här receptet är gjort på bl.a. kyckling och chorizo. Vegetarian? Det är lugnt, strunta helt enkelt i köttet och ha i mer bönor! #Cheffraimansmat

## INGREDIENSER



- 400 gram kycklingfärs
- 2 stycken stora färska chorizo, innehållet
- 1 stycken hackad grön paprika
- 1 stycken hackad gul paprika
- 1 st hackad gul lök
- 2 stycken finhackade vitlöksklyftor
- 1 stycken hackad färsk chili
- 1 knippe strimlad salladslök

1 paket svarta bönor, sköljda  
1 plockad färsk koriander, kruka  
1 paket gratängost  
1 stycken lime, klyftor  
spiskummin efter smak  
rökt paprikapulver, efter smak  
salt och peppar, efter smak

### **Pico de gallo salsa**

3 stycken hackad rödlök  
1 stycken finhackad färsk chili  
3 stycken hackad tomat  
2 stycken finhackade vitlöksklyftor  
1 hackad färsk koriander, kruka  
1 stycken lime, juicen  
salt och peppar, efter smak

### **Tillbehör**

1 paket tortillabröd, mellanstora

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen på 200°C.
- 2** Pico de gallo: Hacka upp tomat, rödlök, vitlök, färsk chili (utan kärnor) och koriander till önskad storlek. Pressa i juicen från 2 st lime samt rivet skal från den ena. Smaka av med salt och svartpeppar
- 3** Fräs allt hack i 3-4 minuter i en stor ugnssäker stekpanna. Fortsätt med att steka kycklingfärsen i ca 5 minuter på medelhög värme, kycklingfärsen ska vara genomstekt. Häll i chorizofärsen och stek i ytterligare 3 minuter. Krydda efter smak, var inte rädd för att ta i. Tillsätt de sköljda svarta börnorna och rör om. Nu ska du ha i hälften av osten. Rör om igen. Toppa med resten av osten och ställ in hela pannan i ugnen. Ta ut efter ca 10 minuter eller när osten smält och fått en gyllenbrun yta.
- 4** Avsluta rätten med att toppa med pico de gallo salsa, plockad koriander, limeklyftor och tortillabröd. Smaklig måltid!