



TACOS DORADOS DE CARNE DESHEBRADA

Ingredientes:

600 g de falda de res, cocida y desmenuzada
12 tortillas de maíz
Aceite para freír

Salsa:

- 5 tomates verdes
- 3 chiles serranos
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- Crema, para acompañar

Procedimiento:

1. Coloca sobre cada tortilla, carne de res y forma los tacos. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes, en una sartén caliente el aceite, fríe los tacos hasta que doren ligeramente.
2. Para la salsa, licúa los tomates con los chiles, la cebolla, el ajo y el consomé hasta integrar por completo.
3. Sirve los tacos y acompaña con crema, queso y la salsa verde.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1