



## TACOS DE ALAMBRE

### Ingredientes:

1 Pimiento verde  
1 pimiento rojo  
1 pimiento amarillo  
1 pimiento naranja  
500 grs de filete de res  
1 cebolla  
Queso manchego al gusto  
Sal y pimienta al gusto  
Tortillas de harina  
Limonas

### *Para la salsa:*

- 1 taza de cilantro
- 1 aguacate
- Limón
- 500 g de tomates limpios
- ¼ cebolla
- 1 ajo
- 2 chiles verdes
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de hojas de cilantro picadas
- ¼ cebolla picada
- 2 aguacates, solo la pulpa cortada en cubos

### Procedimiento:

1. Calienta un sartén con aceite, agrega la cebolla fileteada, junto con los pimientos cortados en tiras, deja cocer hasta que estén suaves.
2. Agrega la carne sazonada con sal y pimienta, cuando esté cocida, añade queso manchego encima de la preparación y deja que se gratine

- 
3. Licua los tomates con la cebolla, el ajo, los chiles y el consomé
  4. Vierte a una salsera y mezcla con el cilantro, la cebolla y el aguacate
  5. Sirve la carne en tortillas de harina, acompañada de salsa y limones.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4