



## TACOS DE CARNE CON ADEREZO

### Ingredientes:

Sal y pimienta, al gusto  
600 g de fajitas de filete de res  
4 dientes de ajo, picados  
1 cucharada de pimentón dulce  
2 cucharadas de aceite

### Para el aderezo:

- ½ taza de crema (125 ml)
- ¾ de taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 8 tortillas de harina
- ¼ de cebolla morada, fileteada
- 1 aguacate, pelado y cortado en rebanadas

### Procedimiento:

1. Salpimenta las fajitas de res, agrega el ajo y el pimentón, mezcla y deja reposar en refrigeración por 20 minutos. En una sartén caliente el aceite, fríe las fajitas al término de tu elección.
2. Para el aderezo, mezcla la crema con la mayonesa y la mostaza hasta integrar por completo. Coloca sobre cada tortilla caliente un poco de carne, cebolla morada, aguacate y el aderezo.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4

1 / 1