

Cocina Aventura

INGREDIENTES

- ❖ Mezcla para Taco (consumo 36 gr por 1 kilo producto preparado)
- ❖ Tortillas dobladas, Opcional: Tortita de harina de trigo o maíz
- ❖ Aceite de maíz



INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ 400 gr carne picada mixta cerdo/vaca
- ❖ 250 gr pechuga o fillet de muslo de pollo
- ❖ 480 gr tomates (± 4 tomates frescos)
- ❖ 320 gr cebolla (± 2 cebollas grandes)
- ❖ 300 ml agua, 100 gr queso Gouda
- ❖ Lechuga
- ❖ Queso rallado: Manchego or Cheddar
- ❖ Opcional: aguacate, chile Jalapeño

PREPARACIÓN: Taco de carne picada

Cortar una cebolla muy finamente y dos tomates en trozos.

Sofreír la carne picada y la cebolla que se dore. Añadir los tomates y sofreír a fuego lento por un tiempo corto. Reduce el fuego a bajo, añadir 200 ml de agua y 32 gr. de Mezcla para Taco.

Remover bien y reducir la salsa, a fuego lento, hasta una buena salsa suave, pero

suficientemente firme para cucharear.

PREPARACIÓN: Taco de pollo

Cortar el filete de pollo en cubitos y picar 1 cebolla muy finamente. Sofreír el pollo y la cebolla que se dore. Añadir 2 tomates cortados en cubitos y sofreír. Añadir 100 ml de agua, 100 gr. de queso Gouda y 28 gr. de Mezcla para Taco. Dejar todo, a fuego lento, para fundir hasta una salsa suave, pero suficientemente firme para cucharear.

Opcional: servir los tacos de pollo con trozos de aguacate como un relleno adicional.

PREPARACIÓN, Tortillas dobladas

Hornea las conchas durante 10 minutos a 220 ° C.

Servir con lechuga y queso rallado; cheddar o manchego.

Sugerencia: Añadir un jalapeño si te gusta un poco picante

Si lo prefieres, puedes usar tortitas de harina de trigo o maíz en vez de tortillas dobladas.