

Tacos de ternera



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tacos-de-ternera>

Preparación

Enrollar los filetes sobre sí mismos y cortarlos en discos para hacer rápidamente las tiritas. Freírlos ligeramente en una sartén, añadiendo después el sobre de especias sazonadoras mexicanas y el agua. Cocer hasta que prácticamente no quede agua en la sartén. Pruebe los condimentos y ajuste la sal. Reservar. Cortar el tomate y el aguacate en cubitos y colocarlos en diferentes bols para facilitar que cada uno se los sirva después. Escurrir el contenido de la lata de maíz y colocarla en otro bol. Calentar las tortillas pasándolas unos segundos por la sartén, o si lo indican las instrucciones del fabricante metiéndolas en el microondas. Disponga todo sobre la mesa para degustar. Disfrute!
Fuente: <http://www.directoalpaladar.com>

Ingredientes

- 8 Tortillas
- 4 Filetes de ternera
- 1 puñado/s Especias chili (especias mexicanas)
- 150 cc. Agua
- 1 Tomate
- 1 Aguacate - Palta
- 1 lata/s Maíz - Choclo
- 1 poco Sal

Categorías

Día Especial, Mexicana, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Visitas

▣ **Tip para la receta**

Si lo desea puede añadir otros ingredientes como pimientos rojos y verdes cortados en tiras, lechuga, cebolla fresca o caramelizada, o judías guisadas. Si quiere aportar picante, puede picar un par de jalapeños o de chiles habaneros y disponerlos en un platito aparte para que solo los que quieran disfrutar del picante puedan añadirlo en sus tacos.

