

Tacos de Carne Mexicanos

Los tacos de carne se hacen con tortillas de maíz, que son más pequeñas que las tortillas de trigo que se usan para las fajitas. He elegido solomillo de cerdo porque es una carne tierna y baja en grasa. Se suele acompañar con alguna ensalada del tipo pico de gallo y una salsa de aguacate o de tomate con jalapeños.

INGREDIENTES:

- 6 Tortillas de maíz para tacos
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento rojo
- 1 Chile (opcional)
- 200g Tomate triturado
- 250g Solomillo cerdo
- 1 Cucharada de aceite oliva
- ¼ Cucharadita de cada: ajo polvo, comino molido, pimentón picante, orégano, sal

Opcional: Salsa de aguacate* (ver receta en web) y Ensalada de tomate y pepino* (ver receta en web)

2
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar la cebolla, lavar el pimiento y cortar ambos en juliana.
2. Rehogar las hortalizas con el aceite, adicionar el chile en rodajitas, el tomate y cocinar 10 minutos, hasta que se evapore toda el agua del tomate. Reservar.
3. Limpiar el solomillo, retirando grasa visible, tendones y partes duras, cortar en tiras. Adicionar las especias a la carne y masajearla bien. Saltearla con una gotita de aceite a fuego fuerte.
4. Rellenar los tacos: la salsa de tomate con hortalizas primero, luego unos trocitos de carne. Dar golpe de calor al horno y servir con ensalada y salsa de aguacate al gusto.