

TACOS

RECETA TORTILLAS

INGREDIENTES:

- 250 grs de Harina de trigo.
- 150 cc de agua.
- 3 cda de aceite.
- 1 cdita de sal.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

En un bowl colocar la harina, sal, aceite, agua y mezclar bien todos los ingredientes.

PASO 2:

Bajar la masa a una superficie plana y luego amasar levemente hasta lograr una masa pareja.

PASO 3:

Dividir en aproximadamente 15 bollitos. Dejarlos descansar unos 15 minutos tapados con un trapo.

PASO 4:

Tomar un bollo, enharinar la superficie y estirar con palo de amasar hasta lograr un espesor fino de aproximadamente 2 mm.

PASO 5:

A medida que vayas estirando, dejar las tortillas sobre una superficie enharinada para luego pasar a cocinarlas una por una.

También se pueden ir cocinando a medida que se estiran.

PASO 6:

Precalentar una sartén del mismo o mayor diámetro que el de las tortilla.

A fuego fuerte y sin aceite comenzar a poner de a una las tortillas a cocinar 30 segundos aproximadamente de cada lado

RELLENO DE CARNE

INGREDIENTES:

- 250 grs de carne: puede ser peceto, nalga
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1/2 pimiento verde.
- Jugo de 1 limón.
- 1 tomate.
- Orégano.
- Sal y pimienta.
- Aceite
- Mostaza.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Cortar los morrones y la cebolla en juliana, el ajo y el chile bien bien pequeño y el tomate en cubitos. Reservar por separado.

PASO 2:

Cortar la carne en tiritas y en un bol salpimentar, agregar el zumo de limón, la mostaza y dejar macerando unos 20 minutos.

PASO 3:

En una sartén poner un chorro de aceite y el orégano y calentar unos 2 o 3 minutos. Agregar el ajo y sofreír unos minutos más.

PASO 4:

En una sartén poner un chorro de aceite, el chile seco y el orégano y calentar unos 2 o 3 minutos. Agregar el ajo y el chile y sofreír unos minutos más.

PASO 5:

Por otro lado, saltear el resto de las verduras hasta que estén cocidas.

PASO 6:

Mezclar las dos preparaciones y rectificamos con sal y pimienta de ser necesario.

PASO 7:

Listo

RELLENO DE POLLO

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo.
- 1 cebolla de verdeo.
- 4 dientes de ajo.
- Perejil.
- Jugo de 1 limón.
- Sal y pimienta.
- Aceite de oliva.

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Cortar los morrones y la cebolla en juliana, el ajo y el chile bien bien pequeño y el tomate en cubitos. Reservar por separado.

PASO 2:

Cortar la pechuga en tiritas y macerar por un ratito junto con el jugo de limón, los ajos picaditos bien chiquitos y la sal y pimienta.

PASO 3:

Calentar la sartén y ponerle un chorrito de aceite de oliva.

PASO 4:

Agregar el pollo y dorar.

PASO 5:

Sumar la cebolla de verdeo y ajustar los sabores. Cuando esté listo reservar!

PASO 6:

Si quieren ponerle una cucharada de queso crema, o queso rallado.

PASO 7:

Listo!