



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	367 Kcal
Proteínas:	23.5 g
Grasa Total:	13.1 g
Colesterol:	51.8 mg
H. de Carbono:	36.5 g
Fibra Dietética:	5,1 g
Sodio:	823 mg

TACOS MIX

Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 600 g Carne cortada en tiritas (asiento, posta negra, lomo etc.)
- ¼ Cucharadita de comino
- ½ Cucharadita de orégano
- ½ Cucharadita de ají color
- 1 Pizca de merkén
- 1 Sobre de salsa de carne MAGGI®
- 1 ½ Taza de agua fría
- Perejil cortado finamente
- 8 Tortillas para tacos
- ½ Lechuga cortada finamente
- 2 Tomates pelados
- 2 Tazas de choclo cocidas
- 2 Paltas cortadas

Preparación

1.- Calienta una sartén con las dos cucharadas de aceite y agrega la carne, saltea durante unos 3 a 5 minutos removiendo de vez en cuando, agrega todos los condimentos de una vez y continua la cocción.

2.- Mientras, disuelve la salsa de carne MAGGI® en el agua indicada en la receta y agrega a la sartén, cocina nuevamente durante 5 a 7 minutos hasta que hierva y se espese completamente. Una vez lista, déjala en un recipiente y decora con el perejil cortado.

2.- Aparte corta la lechuga finamente y déjalas en un recipiente. Los tomates córtalos en cubos y la palta en láminas, todos déjalos en recipientes separados al igual que el queso. Calienta las tortillas y lleva todo a la mesa para que cada uno pueda armar su taco como más les guste.



Sugerencia

Puedes además acompañar tus tacos con salsas atomatadas o de varios sabores que encuentras en tu supermercado.

