

TACOS CRUIJIENTES de ternera

30 minutos

Fácil

4 personas

INGREDIENTES

- Lechuga Iceberg Florette**
- Solomillo de ternera
- Comino
- Pimentón
- Pimienta negra molida
- 12 tortillas de maíz
- 200gr de queso quedar
- 1 tomate
- 1 cebolla morada
- Cilantro Florette**
- 1 limón
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

1



Primero **trocea** los restos de solomillo y **coloca** en la sartén aceite de oliva virgen extra y **agrega** la carne. **Condimenta** al gusto con sal, pimienta negra molida, comino y pimentón. **Cocina** hasta dorar la carne y **reserva** en un bol.

2



Corta el tomate, la cebolla en dados y la Lechuga Iceberg en juliana, **reserva** todos los ingredientes.

3



Calienta las tortillas de maíz en una sartén a fuego moderado. Una vez que están listas, **dispón** en un plato alargado. **Rellena** con la carne, luego **ralla** queso cheddar sobre cada taco.

4



Suma la lechuga iceberg, el tomate y la cebolla en la cantidad que te guste.

5



Finalmente, **decora** por encima de los tacos con cilantro y **suma** una rodaja de limón para aportar el toque final.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Lechuga Iceberg Florette



Cilantro Florette

