

TACOS CRUJIENTES 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 queddar
- ☐ 1 tomate
- ☐ 1 cebolla morada
- ☐ Cilantro Florette
- ☐ 1 limón
- ☐ Sal
- ☐ Aceite de oliva virgen extra



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.



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



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.



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



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

