

Tacos de ternera marinada y pico de gallo

con salsa fresca de lima y totopos de maíz caseros

Picante opcional

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

21



Filete de ternera



Tortillas de trigo



Lima



Cilantro



Pasta chipotle



Crème Fraîche



Mix de especias mexicanas



Aguacate



Tomate



Tortillas de maíz

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, vinagre de vino tinto, ajo.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Papel de aluminio, bandeja de horno con papel de horno, bol grande, sartén grande, bol mediano, bol para mezclar, papel de cocina, bol pequeño, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Filete de ternera*	250 gramos	500 gramos
Tortillas de trigo 13)	6 unidades	12 unidades
Lima	1 unidad	2 unidades
Cilantro	½ unidad	1 unidad
Pasta chipotle 11) 13) 14)	1 sobre	2 sobres
Crème Fraîche* 7)	100 gramos	200 gramos
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Aguacate	1 unidad	2 unidades
Tomate	2 unidades	4 unidades
Tortillas de maíz 15)	1 unidad	2 unidades
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	½ unidad	1 unidad

*Conservar en la nevera

Información nutricional

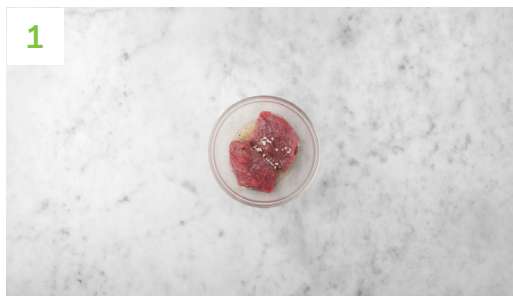
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	556 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4481/ 1071	806/ 193
Grasas (g)	47,9	8,6
de las cuales saturadas (g)	18,0	3,2
Carbohidratos (g)	91,1	16,4
de los cuales azúcares (g)	8,9	1,6
Proteínas (g)	41,4	7,4
Sal (g)	3,2	0,6

Alérgenos

7) Leche **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos **15)** Trigo.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



Marina la ternera

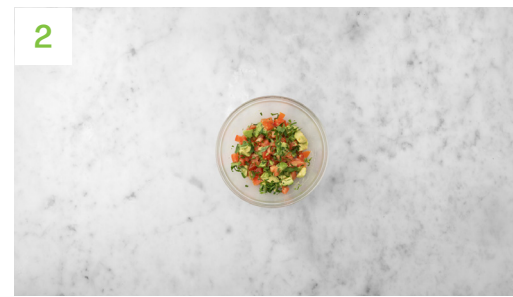
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Ralla la piel de la **lima**. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Seca la **ternera**. En un bol, exprime el zumo de la mitad de la **lima**, agrega la **ternera**, el **ajo**, la mitad de las **especias mexicanas**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes) y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta**, remueve y reserva.



Hornea las tortillas

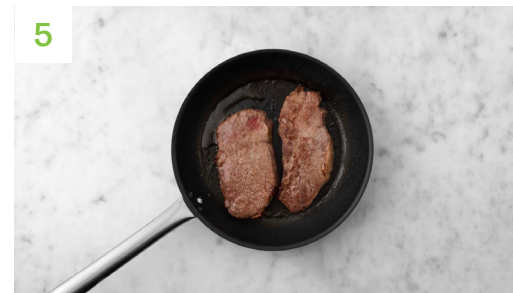
Reparte las **tortillas de maíz** aderezadas en una sola capa una bandeja de horno con papel de horno y hornea 2 min. Mientras tanto, envuelve las **tortillas de trigo** en papel de aluminio. Luego, hornea ambas **tortillas** 3 min, hasta que las **tortillas de trigo** se calienten y las **tortillas de maíz** se doren. Mientras tanto, en un bol, mezcla la mitad de la **crème fraîche** (doble para 4p) con la ralladura de **lima**, **sal** y **pimienta** al gusto.

CONSEJO: Puedes hornear 1-2 min más las tortillas de maíz para que queden crujientes.



Prepara el pico de gallo

Corta el **aguacate** por la mitad y retira el hueso. Separa la pulpa de la piel y córtala en dados. Deshoja y pica la mitad del **cilantro** (doble para 4p). Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. En un bol, agrega el **tomate**, el **aguacate**, la mitad del **cilantro** picado, el zumo de la **lima** restante y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta** y remueve.



Cocina la carne

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego alto. Una vez esté caliente, añade la **ternera** marinada y cocina durante 1-2 min por lado o hasta que esté dorada. Retira del fuego y corta en tiras de 1 cm de ancho.
RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Adereza los totopos

Envuelve las **tortillas de trigo** con papel de aluminio. En un bol grande, mezcla las **especias mexicanas** restantes con un chorrito generoso de **aceite**. Corta las **tortillas de maíz** en triángulos y agrégalos al bol con las **especias**. **Salpimenta** y mezcla bien para cubrir con las **especias** y el **aceite**.



Emplata y disfruta

Cubre las **tortillas de trigo** con **pasta chipotle** al gusto, luego, agrega la **ternera** marinada y **pico de gallo**. Finalmente, añade encima la **salsa cítrica de crème fraîche** y el **cilantro** picado restante. Sirve junto a tus **tacos** los **totopos** caseros y el **pico de gallo** restante como acompañamiento.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

