

# TACOS EN GUACAMOLE



## INGREDIENTES

### **Receta original:**

1 Kilo carne arrachera o para deshebrar  
2 Aguacates  
Crema Agria (la misma cantidad que el Aguacate)  
1 Tomate  
1/2 Cebolla mediana  
1 Chile Serrano  
1 Limón  
2 Dientes de Ajo  
1 Manojito de Cilantro  
Tortillas  
Sal  
Agua  
Palillos



*Fotografía de María Esther Beas de Morfin*

## PREPARACIÓN DE CARNE

- Se pone a cocer la carne en agua con sal y ajo. Se deja enfriar y se deshebra la carne y se pone al lado

## PREPARACIÓN DE LA SALSA DE GUACAMOLE

- Se machaca el aguacate y se mezcla con una cantidad igual de crema agria y se le agrega sal al gusto

## PRPARACION DE LA SALSA

- Se pica el tomate y la cebolla y se les agrega el chile serrano, cilantro, limón y agua para hacer una salsa fresca al gusto

## PREPARACION DE LOS TACOS

- Se preparan tacos con machaca enrollados como flautas, se sujetan con palillos y se fríen hasta dorar. Se sumergen en la salsa de guacamole para cubrir completamente y se sirven en el plato. Se les agrega salsa al gusto

PLATILLO ACOMPAÑANTE: Arroz rojo mexicano

VARIACIONES VEGANA:

- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegana:  
carne y crema