



Tacos de carne asada

Ingredientes

- 1 kg. de carne de res para asar
- ½ kg. de cebollitas cambray
- 4 piezas de chile jalapeño
- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Sal de mar y pimienta al gusto
- Guacamole preparado al gusto

Modo de preparación

- 1.** Marina la carne para asar con sal de mar y pimienta al gusto.
- 2.** Calienta una parrilla a fuego medio.
- 3.** Agrega la carne y cocínala hasta el término deseado.
- 4.** Asa las cebollitas y los chiles jalapeños. Una vez que todo esté asado al gusto, retíralos.
- 5.** Filetea la carne, calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y forma los tacos. Acompaña con un poco de cebollitas, chiles asados y guacamole.