



Tacos veganos con hummus

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- ½ taza de champiñones (en finas láminas)
- 2 piezas de zanahoria
- 1 pieza de aguacate en lajas
- 1 chile serrano asado en rodajas
- 4 piezas de limón
- ½ cebolla en corte pluma (en finas láminas)
- 1 taza de hummus
- 1 manojo de cilantro
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de cúrcuma en polvo
- Sal y pimienta cantidad necesaria
- 1 cdta. de aceite vegetal
- Salsa molcajeteadada

Modo de preparación

- 1.** En un sartén calienta el aceite vegetal y saltea la cebolla finamente rebanada. Agrega los champiñones cortados y garbanzos, así como el jugo de limón. Agrega las rodajas de chile serrano. Salpimienta.
- 2.** Prepara el hummus de cilantro en un procesador de alimentos o licuadora, mezclando el hummus con jugo de limón, medio manojo de cilantro, cúrcuma, un poco de sal y pimienta para sazonar.
- 3.** Elabora las tortillas de maíz siguiendo las indicaciones de empaque.
- 4.** Coloca una a dos cucharadas del hummus, así como los vegetales salteados en las tortillas para formar los taquitos, decora con zanahoria rallada y cilantro finamente picado. Finalmente agrega aguacate y un poco de salsa al gusto.

Tip: Puedes preparar el hummus de chipotle casero remojando el garbanzo una noche antes, hirviendo en agua hasta que estén blandos y licúa agregando sal, pimienta, una cucharadita de jugo de limón y chipotle molido.