



Consejo del chef

Acompañar con gajos de lima y/o limón, cilantro fresco y, opcionalmente, salsa guacamole.

Raciones para 6

400 gr Entrecot de ternera

6 Tortillas de maíz

1 Cebolla morada

1/2 Pimiento rojo

1/4 Calabacín

Aceite de oliva virgen extra

Condimento para tacos

Sal

Pimienta negra molida

Cilantro fresco

Lima

Guacamole

- 1 Pelar y cortar en tiras finas.
- 2 Lavar el pimiento y cortar en pequeños dados
- 3 Lavar el calabacín y cortar en pequeños trozos de bocado.
- 4 Agregar un poco de condimento para tacos a cada una de las verduras.
- 5 Calentar un poco de aceite en una sartén y saltear las verduras, por separado, dejándolas al dente. Mantener calientes.
- 6 Embadurnar el entrecot con aceite y salpimentar ligeramente.
- 7 Marcar por ambas caras en el grill hasta alcanzar el punto deseado. Cortar en láminas finas.
- 8 Marcar las tortillas de maíz en el grill, unos segundos por cada cara.
- 9 Montar los tacos con las verduras y la ternera.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tacos-ternera-grill/>

COOKING
LOVERS 