

Tacos z wołowiną i krewetkami



Składniki

250 g mielonej wołowiny
12 krewetek
4 placki kukurydzianej
tortilli
1 awokado
1 czerwona cebula
1 ząbek czosnku
Pęczek kolendry,
Tabasco
1-2 limonki
Sól i pieprz (do smaku)

Opis wykonania

Doskonałe na aromatyczną kolację lub ciekawą przekąskę na przyjęciu.

Kuchnia meksykańska słynie z intensywnych smaków i aromatów, które doskonale podkreślają smak mięs i owoców morza.

Opis przygotowania:

Z każdej tortilli wytnij 3 mniejsze placki za pomocą noża lub wykrywacza do ciastek.

Cebulę pokrój w krążki, a czosnek drobno posiekaj. Limonki pokrój na osiem części. Krewetki oczyść z pancerza i umyj. Awokado pokrój w małą kostkę.

Placki podpiecz w piekarniku. Mięso podsmaż na patelni z czosnkiem i tabasco.

Krewetki skrop sokiem z limonki i smaź po 1 minucie z każdej strony.

Na placki wyłóż awokado, cebulę, mięso a następnie krewetkę. Całość udekoruj limonką i kolendrą.

TIP

Ilość tabasco dostosuj do własnych preferencji.

Jeśli chcesz, aby twoje tacos były bardziej sycące, dodaj do nich fasolę.