Taco árabe



Ingredientes

Vinagre: 200 Ml.
Cilantro: 20 g
Cebolla:
Hojas de Laurel:
Pan arabe:
Ramas de cilantro:
Rodajas de pepino:
Vegetales frescos:
Ajo fileteado:
Carne:
Cebolla Morada:
Orégano: 2 pizcas
Pimienta:
Tomillo: 3 Ramitas
Sal:

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortamos la carne en tiras y colocamos en un refractario
- Luego, agregamos una *cebolla* fileteada, 1 *ajo* fileteado, 20 gr de *cilantro*, 2 pizcas de *orégano*, 3 ramitas de *tomillo*, sal, pimienta, 200 ml *vinagre* y unas hojas de *laurel*
- Dejamos reposar durante 1 hora y media en la nevera.
- Pasado ese tiempo, escurrimos la carne del *jugo* de la *marinada* y freímos la carne en aceite caliente.

Para la guarnici&oacute

- N, fileteamos unas rodajas de *cebolla* morada, rodajas de pepino y ramas de *cilantro*.
- Abrimos por la mitad el pan árabe y rellenamos con la carne preparada.
- Decoramos con vegetales frescos y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taco-arabe-2