

# Taco de Ribeye con salsa verde con aguacate

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

Ribeye: 400 gr

Cebolla blanca: 1/2

Cilantro: 4 Ramas

Papas chicas: 2

Aceite (para freír):

Agua:

Tomatillos verdes: 8

Chile habanero: 1

Aguacate: 1

Vinagre: 3 Cucharadas

Tortillas de harina: 8

Sal:

## Preparación de la Receta

- Salar el ribeye y cocinar en una *plancha* bien caliente.
- Una vez lista dejar reposando envuelta en papel aluminio.

### Para la salsa verde

- Colocar en un vaso de licuadora los tomatillos, la *cebolla*, el *chile* habanero, el *cilantro*, el **aguacate** y sal
- Licuar hasta obtener una salsa tersa
- Si está muy espesa se puede agregar un poco de agua.

### Para la guarnición

- Cortar las papas finamente, colocar en agua con el *vinagre* por unos minutos y escurrir bien sobre papel absorbente.
- Calentar el aceite para freír y una vez que llegue a 180°C sumergir las papas hasta que queden crujientes.
- Una vez doradas las papas, retirar del aceite y colocar en una charola con papel absorbente
- Espolvorear con sal
- Servir sobre una tortilla caliente, colocando la carne en tiras, sal, la salsa verde y encima las papitas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/taco-de-ribeye-con-salsa-verde-con-aguacate>