Taco de soya adobada

Ingredientes

Agua: 1 L
Sal: 1 Pizca
Orégano:
Soya texturizada: 300 g

Para el adobo:

Vinagre: 150 Ml.
Aguacate: 1 Hoja
Chiles guajillos: 2 Unidades
Chile en polvo: 1 cda
Clavos: 2 Unidades
Aros de cebolla:
Limon:
Sal:
Tortillas De Maíz:
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo en polvo: 1/2 cda
Cilantro: 2 Ramas
Cilantro:
Comino: 1/2 cda
Jitomates: 2 Unidades
Pimienta:
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

hervimos 300 gr de soya texturizada en 1 lt de agua con una pizca de sal y or&eacute

- Gano durante 10 minutos.
- Luego, escurrimos perfectamente la soya, exprimiendo con un cucharón.

Para el adobo

- Cortamos los dos jitomates en cuartos y blanqueamos en agua caliente con la mitad de una *cebolla*, 2 ramas de *cilantro* y dos chiles guajillos cortados y desvenados
- Dejamos *hervir* y retiramos del fuego.
- Licuamos los ingredientes con un poco de agua de la cocción, una cda de *chile* en polvo, 1/2 cda de *ajo* en polvo, 1/2 cda de *comino*, dos clavos, sal y pimienta y 150 ml de *vinagre*.
- Sofreímos la salsa en una sartén con aceite de oliva a temperatura moderada
- Una vez que suelte el hervor agregamos la soya y continuamos cocinando con una hoja de *aguacate*.
- Formamos los tacos con las tortillas de maíz y decoramos con aros de *cebolla*, *cilantro* y *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/taco-de-soya-adobada