

Taco olvidado de frijoles con mayonesa verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para decorar:

Hojas del huerto:

Rábanos en pluma:

Para la mayonesa verde:

Mayonesa: 250 gr

Jalapeño: 1 Unidad

Jugo de Limón: 125 gr

Cilantro: 125 gr

Salsa de soya: 1 Cucharada

Hielo:

Para los tacos:

Frijoles: 300 gr

Tortillas: 8 Unidades

Aceite Vegetal: A gusto

Preparación de la Receta

Para preparar los tacos

- Rellenar las tortillas (previamente pasadas por aceite) con una cucharada generosa de frijoles refritos.
- Cocinar en grill por ambos lados volteando constantemente con la pinza.
- La intención es que queden doraditos, quemaditos como si fueran olvidados a la brasa.

Para la mayonesa verde

- *Blanquear el cilantro* y reservar en agua fría para después exprimírle toda el agua.

- *Dorar* los chiles untados con aceite sobre la parrilla hasta que queden cocidos, pero no quemados.
- Exprimir limones.
- Triturar en vitamix hasta obtener un verde intenso.
- **Servir** los tacos bien tatemados y chorreados con la **mayonesa** verde, decorados con hojas del huerto y rábanos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/taco-olvidado-de-frijoles-con-mayonesa-verde>