

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 **Cilantro**: 125 gr

Jalapeño: 1 Unidad Salsa de soya: 1 Cucharada

Jugo de Limón: 125 gr Hielo:

Para los tacos:

Frijoles: 300 gr Aceite Vegetal: A gusto

Tortillas: 8 Unidades

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 exprimirle 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