

Tacos de buey y torta del casar

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Tortillas De Maíz: 2 Unidades

Chile Verde: 1 Unidad

Lomo de buey: 350 g

Sal y Pimienta:

Chiles rojos: 2 Unidades

Aceite De Oliva:

Cilantro fresco: Cantidad necesaria

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Torta del casar: 150 g

Preparación de la Receta

- Quitarle la tapa a la torta del casar y la calentamos en el microondas durante 1 minuto y medio.
- Por otro lado, picarla *cebolla* de verdeo y saltearla con sal y aceite en una sartén al fuego fuerte.
- Luego, picar los chiles e incorporarlos a la sartén de la *cebolla* de verdeo.
- Después, cortar el *lomo* de buey en tacos y añadirlo a la sartén con la *cebolla* de verdeo y los chiles. Salar.
- Emplatar la torta y rellenarla con la mezcla de buey. Terminar con una quenelle de torta del Casar y *cilantro* picado.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-buey-y-torta-del-casar>