

# Tacos De Lengua En Salsa Verde

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** c/n

**Jugo de Limón:** c/n

**Cilantro:** c/n

**Tortilla de maíz:** 2 Unidades

## Lengua

**Cebolla mediana:** 1 Unidad

**Laurel:** 6 hojas

**Orégano en polvo:** 1 cdta

**Pimienta Negra:** 11 Unidades

**Dientes de ajo:** 3 Unidades

**Lengua de res:** 1 unidad

**Pimienta molida:** c/n

**Sal:** c/n

## Salsa Verde

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Ajo:** 2 Dientes

## Preparación de la Receta

### Para la salsa

- Colocar en una *cacerola* con agua los ingredientes, excepto el *cilantro*, hervir de 8 a 10 minutos
- Licuar todos los ingredientes sin agua hasta formar una salsa, reservar.
- Licuar el *cilantro* con un poco de agua fría y mezclar con la salsa previa, *sazonar* con sal, reservar.

### Para la Lengua

-

- En una olla con 3 lt de agua, colocar todos los ingredientes y cocinar de 1 hr a 1 hr 15 minutos.
- Retirar del fuego y sacar la lengua de la olla, limpiarla retirando la membrana y cortarla en cuadritos.
- Reservar.
- Precalentar en una sartén el aceite y sofreír *cebolla* picada finamente hasta que se transparente
- Agregar la lengua y *sazonar* con sal y pimienta
- Añadir la salsa a la lengua y cocinar a fuego medio aproximadamente 3 minutos.

## Preparación de los tacos

- Calentar las tortillas y armar los tacos.
- Servir con *cilantro* y *cebolla* picada, añadir *jugo de limón* al gusto.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-lengua-en-salsa-verde>