

# Tacos de Lengua

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

### Lengua

**Ajo:** 1 unidad

**Chiles morita:** 4 unidad

**Comino:** 1/4 cdita

**Lengua de res:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Cebolla Morada:** 1/2 unidad

**Chile Guajillo:** 5 unidad

**Comino:** 1/2 cdita

**Orégano:** 1/2 cda

**Sal de mar:** c/n

### Salsa

**Ajo:** 1 unidad

**Chile morita:** 1 unidad

**Tomate verde cocido:** 10 unidad

**Caldo de cocción de tomates:** 500 miliitros

**Chile serrano:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Salsa

- Licuar los ajos con los chiles serranos con el *chile* morita y sal de mar.
- Martajar los tomates verdes con el resto de los ingredientes.
- Agregar el *cilantro* troceado, *aguacate* y *cebolla* morada.
- *Sazonar* con sal.

### Lengua

- Cocinar la lengua en agua con la cabeza de *ajo* por mitad, la *cebolla* morada, el *comino* durante 2 horas y media.
- Retirar la piel de la lengua.

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