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