Tacos de ternera estofada en airfryer



Ingredientes

Carne de birria

- **Ternera para guisar**: 800 g
- **Cebolla mediana**: 1 Unidades
- **Vinagre**: 2 Cucharadas
- **Comino molido**: 1 Cucharadita
- **Pimienta negra molida**: 1/2 Cucharadita
- **Sal**: 1/2 Cucharadita
- **Chiles secos**: A gusto
- **Tomates maduros**: 2 Unidades
- **Ajo**: 3 Dientes
- **Laurel**: 2 Hojas
- **Orégano**: 1 Cucharadita
- **Pimentón dulce**: 1/2 Cucharadita
- **Caldo de carne o agua**: 200 Ml
- **Aceite de oliva**: 2 Cucharadas

Tacos

- **Tortilla de maiz o trigo**: 12 Unidades
- **Cebolla pequeña picada**: 1 Unidad
- **Limón o lima en cuartos**:
- **Queso rallado que funda bien (tipo mozzarella, Oaxaca)**: 12 Unidades
- **Cilantro fresco picado**: 1 Manojo
- **Aceite en spray o un poco más de aceite de oliva para dorar los tacos**:

Preparación de la Receta

- Tritura en la batidora los tomates, la *cebolla*, los ajos, el *vinagre*, el *laurel*, el *comino*, el *orégano*, la pimienta, el *pimentón*, los chiles secos (según el grado de picante) , la sal y el caldo (o agua) hasta obtener una salsa homogénea
- Coloca la **ternera** en trozos en un recipiente hondo apto para airfryer

- Vierte encima el adobo, mezcla bien para que todos los trozos se impregnen y deja reposar al menos 30 minutos (si puedes, 2–3 horas en nevera para más sabor)
- Introduce el recipiente con la *ternera* y el adobo en la airfryer
- Cocina a 180 ºC durante 70-80 minutos
- Abre a mitad de tiempo, remueve y, si ves que se seca demasiado, *añade* un poco más de caldo o agua
- La carne debe quedar muy tierna y el adobo reducido a un consomé espeso
- Saca el recipiente con cuidado
- Retira la carne y, cuando se pueda manipular, deshébrala con dos tenedores

Cuela el adobo/consomé y reserva

- Una parte para mojar las tortillas y otra para servir en un cuenco como *acompañamiento*
- Mezcla la carne deshebrada con un poco del consomé para que quede jugosa
- Pinta cada tortilla por fuera con un poco de salsa
- Coloca en el centro de cada una porción de carne y queso rallado
- Coloca los tacos en la cesta de la airfryer en una sola capa, pulverizados con un poco de aceite
- Cocina a 200 ºC durante 6–8 minutos, hasta que estén dorados y crujientes y el queso se haya fundido
- Sirve los tacos de birria calientes, con *cebolla* y *cilantro* picados
- Acompaña con la salsa caliente en un cuenco para mojar los tacos y con gajos de *limón* o lima para exprimir por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-ternera-estofada-en-airfryer