

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 MI

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 Manojito

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 °C 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 °C 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>