# Tacos de tinga de res

## Ingredientes

**Carne de res deshebrada**: 300 gr
**Tortillas**: Cantidad necesaria
**Tomates**: 4 Unidades
**Ajo**: 1 Diente
**Cebollas picadas**: 2 Unidades
**Lechuga picada**: Cantidad necesaria
**Caldo de res**: 1/2 Taza
**Comino**: Una pizca
**Chile chipotle adobado**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Molemos los jitomates con un diente de *ajo*, un poco de caldo de **res** y un *chile chipotle*.
- En una sartén, con aceite, doramos las cebollas picadas, la carne de *res* deshebrada y la salsa que licuamos
- Salamos y añadimos una pizca de *comino*.
- Mientras la salsa se reduce al fuego, freímos tortillas dándole forma de taco
- Rellenamos con la mezcla de la sartén
- Agregamos *lechuga* picada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-tinga-de-res**