

Tacos mexicanos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomate perita: 1 Unidad

Choclo blanco: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Morada: 1 Unidad

Aguacate: 1 Unidad

Tortillas De Maíz: 8 Unidades

Cilantro: 1 Manojó

Limones: 4 Unidades

Lomo de ternera: 240 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la carne en tiras y la marinamos en una mezcla de *jugo de limón*, sal, pimienta y unas hojas de *cilantro*.
- Luego, salteamos la carne y servimos en las tortillas acompañando con *cebolla* cortada en juliana, *tomate* cortado en pequeños cubitos, el *choclo* desmigado y unas hojitas de *cilantro* fresco.

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