

Tacos vegetarianos



Ingredientes

Aceite de oliva virgen:

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Jalapeños frescos: 4 Unidades

Limon:

Sal:

Tortitas de maíz pequeñas:

Pimiento rojo: 1 Unidad

Espinacas frescas:

Jengibre:

Rúcula:

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar, calentamos las tortillas de maíz. Reservamos.
- Limpiamos y cortamos los jalapeños, el *pimiento* amarillo, el *pimiento* rojo y el *jengibre*. Reservamos.
- Luego, llevamos una sartén al fuego con aceite de oliva a temperatura alta. Salteamos los pimientos, al jalapeño y el *jengibre* picado y añadimos una pizca de sal.
- Por otro lado, en un bol, añadimos *rúcula* y espinacas frescas y las aliñamos con un chorrito de *jugo* de *limón* y aceite de oliva virgen. Reservamos.
- Colocamos las tortillas a lo largo en una tabla o plato grande y cubrimos con las verduras salteadas. Terminamos añadiendo la mezcla de *rúcula* y espinacas.
- Servimos.

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