Tacos versión libre



Ingredientes

para el relleno

Carne picada de cerdo: 1 kg
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga rizada:
Mix de especias: A gusto
Queso Cheddar:
Pepinos:

para la masa

Harina 0000: 2 Tazas
Pimentón: A gusto
Yogur Natural: 1/2 Taza
Agua: 2 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bowl mezclar *harina*, *yogur* natural, pimentos y agua de a poco
- Amasar hasta formar un bollo liso
- Dividir en 8 bollitos y dejar reposar tapado por 10 minutos a temperatura ambiente
- Estirar con palote dándole forma circular bien fino
- Cocinar en sartén caliente por ambos lados, reservar entre paños para mantener humedad

Para el relleno

- En un bowl mezclar carne picada de *cerdo* con sal, pimienta, mix de *especias* y amasar por unos minutos
- Colocar una porción fina sobre cada pan y aplastar bien
- Cocinar en sartén caliente del lado de la carne hasta *dorar* y cocinar

- Agregar *fetas* de queso cheddar sobre la carne, tapar y seguir cocinando hasta fundir

Para el armado

- Armar los tacos con *cebolla* juliana y pepinillos en rodajas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-version-libre