

Tacos versión libre



Ingredientes

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bowl mezclar *harina*, *yogur* natural, pimientos 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>