

Taquitos de hoja de parra



Ingredientes

Para los taquitos de parra:

Limon: 4 Unidad

Sal: A gusto

Mantequilla clarificada: g

Hojas de parra: 1 Frasco

Pimienta: A gusto

Carne molida de carnero: 1 kg

Arroz: 350 grs.

Preparación de la Receta

Para los taquitos de parra

- Mezclar el *arroz* remojado, la carne molida de carnero, pimienta negra o árabe, sal y *mantequilla* clarificada
- Rellenar las hojas hacer los taquitos con la preparación anterior
- Disponer en la vaporera una base de hojas y colocar sobre ellas los taquitos.
- Dejar cocinar a fuego medio por 10 min
- Exprimir el *jugo* de *limón* 5 min antes de servir y apagar el fuego.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/taquitos-de-hoja-de-parra>