

# 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>