Tzic de venado



Ingredientes

Tasajo de venado: 400 g
Cebolla: 1 Unidad
Rábanos: 2 Unidades
Jugo De Lima: ½ taza
Cilantro: 1 Ramillete
Chile habanero verde: 2 Unidades
Jugo de Naranja agria: 1 Taza
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocinar la carne en agua con sal y media *cebolla*.
- Desmenuzar la carne, reservar.
- Picar en cubos pequeños la *cebolla* restante
- Colocar la *cebolla* en un tazón y *marinar* con *jugo* de *naranja* agria y *jugo* de lima.
- Picar en cubos pequeños el *rábano*, añadir al tazón
- Picar el *chile* habanero y el *cilantro* y agregar al tazón.
- Integrar la carne desmenuzada con el resto de ingredientes marinados, reposar unos minutos antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tzic-de-venado