

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>