

TORTE SALATE

Tacos con carne

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 450 g di manzo macinato
- 1 cipolla media tritata
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere
- $\frac{3}{4}$ di cucchiaino di sale
- 2 pomodori tagliati e strizzati
- foglie di lattuga
- 1 tazza di formaggio tipo caciotta a pezzi
- salsa di chili q.b.
- 12 tortillas

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere la carne con olio, aglio e cipolla fino a che non diventa scura. Eliminare il grasso e insaporire con sale e peperoncino. Riempire ogni tortillas con la carne, il pomodoro, il formaggio e la lattuga. Ripiegare e condire con salsa chili. Se le tortillas sono fredde, si

possono rendere soffici scaldandole per 10 secondi in 2 cucchiaini di olio bollente.