



TACOS

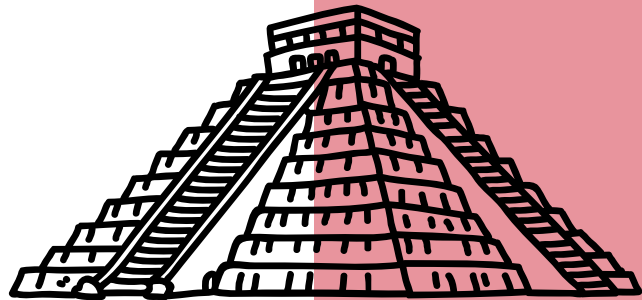
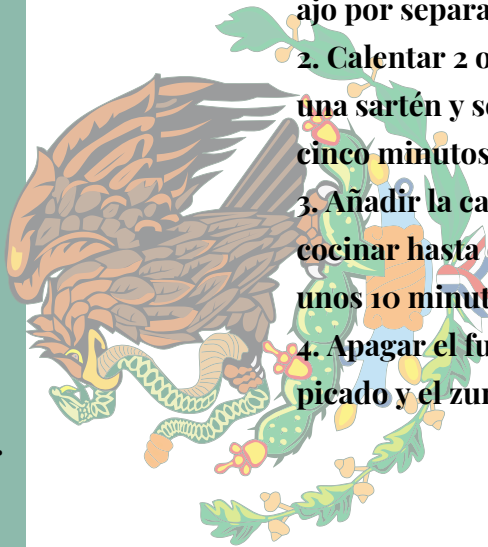
¡Buen provecho!

INGREDIENTES

- 500 g de carne picada de ternera.
- 1 cebolla pequeña.
- 1 pimiento verde.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada de orégano.
- aceite de oliva.
- el zumo de 1/2 lima.
- sal.
- cilantro.
- 8-10 tortillas de maíz.
- Guacamole para acompañar.

PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla, el pimiento fresco, y el ajo por separado y reservar.
2. Calentar 2 o 3 cucharadas de aceite en una sartén y sofreír lo anterior durante cinco minutos.
3. Añadir la carne, salar y remover, y dejar cocinar hasta que la carne esté hecha, unos 10 minutos.
4. Apagar el fuego, añadir el cilantro picado y el zumo de lima y remover.



¿SABÍAS QUE...

La historia de la comida picante en México se remonta a las civilizaciones indígenas precolombinas, como los aztecas y los mayas. Estas culturas ya usaban chiles y otras especias picantes en su cocina. Los chiles eran valorados por su sabor y también por sus propiedades medicinales.

