

Tacos de carne

INGREDIENTES (12 PORCIONES)

24 tortillas para tacos
2 cebollas, picadas
2 dientes de ajo, picados
1 libra de carne molida de res
4 tomates, pelados y cortados en cubos
3 chiles, picados
Vinagre
Perejil fresco
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

En un sartén con aceite de oliva caliente poner las cebollas y el ajo. Cuando la cebolla esté casi transparente, agregar la

carne molida, salpimentar. Continuar a fuego medio hasta que la carne esté dorada. Luego añadir los tomates, los chiles y un chorrito de vinagre. Cocinar a fuego medio por 5 minutos más. Apartar del fuego, espolvorear perejil recién picado. Rellenar los tacos y servir.