



Tacos de filete de res con tres chiles

Ingredientes

- 250 g. de puntas de filete u otra carne suave cortada en cubitos
- 4 cdas. de aceite
- ½ cebolla en rebanadas
- 1 diente de ajo finamente cortado
- 1 chile guajillo desvenado cortado en aros
- 1 chile ancho desvenado y cortado en tiras finas
- 1 chile cascabel desvenado y cortado en tiras finas
- 4 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de jugo sazonador
- 8 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Guacamole preparado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Marina la carne con sal de mar y pimienta al gusto.
- 2.** Con un poco de aceite, cocina en una parrilla la carne hasta que esté dorada y resévarla.
- 3.** Dora la cebolla y el ajo en la misma parrilla, para utilizar el resto del aceite.
- 4.** Agrega los chiles y cuando estén dorados añade jugo de limón, jugo sazonador y la carne. Salpimienta al gusto y cocina por unos minutos.
- 5.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y forma los tacos, acompáñalos con un poco de guacamole.