



Tacos de arrachera

Ingredientes

- 1 kg. de arrachera
- 3 nopales
- 2 papas medianas cocidas y cortadas en cuadritos
- 15 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Sal de mar y pimienta al gusto
- Guacamole preparado al gusto

Modo de preparación

- 1.** Marina la arrachera con sal de mar y pimienta al gusto.
- 2.** Calienta una parrilla a fuego medio.
- 3.** Agrega la arrachera y cocina hasta el término deseado.
- 4.** Asa los nopales hasta que se doren uniformemente y corta en tiras para servirlos.
- 5.** Calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y rellénalas con carne, nopales, papas y un poco de guacamole.