



Taco de carne asada

Ingrediente	Cantidad	Peso	Uso
carne de vacuno ()	2.000,00 gr.	2.000gr. (29%)	
Ajo ()	40,00 gr.	40gr. (1%)	
Limón (0)	1.000,00 gr.	1.000gr. (15%)	
Aceite de oliva ()	120,00 ml.	120gr. (2%)	
Vinagre blanco ()	60,00 ml.	60gr. (1%)	
Comino ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
Orégano ()	20,00 gr.	20gr. (0%)	
Sal ()	8,00 gr.	8gr. (0%)	
Pimienta ()	8,00 gr.	8gr. (0%)	
Tortilla de maíz ()	2.400,00 gr.	2.400gr. (35%)	
Cilantro ()	160,00 gr.	160gr. (2%)	
Cebolla ()	240,00 gr.	216gr. (3%)	
Limón (0)	800,00 gr.	800gr. (12%)	

Alérgenos

Dióxido de azufre y sulfitos, Lácteos

Indicaciones

Marinado de la carne:

1. Mezclar jugo de limón, aceite de oliva, vinagre, ajo, comino, orégano, sal y pimienta. Colocar la carne en la mezcla, cubrirla y dejarla en el refrigerador por mínimo 30 minutos.

Cocinar la carne:

1. Precalentar una parrilla o sartén a fuego medio-alto.
2. Cocinar carne marinada en la parrilla por 3-4 minutos por cada lado aproximadamente o hasta que esté bien cocida.
3. Una vez lista, retirar la carne del fuego y dejarla reposar.

Preparación de Tacos:

1. Calentar las tortillas
2. Cortar la carne en tiras delgadas o trozos pequeños
3. Colocar una porción de carne en cada tortilla
4. Agregar cebolla y cilantro picados, a gusto
5. Acompañar con salsa, limón u otro ingrediente a gusto.