



Tacos envueltos en lechuga con crema de cilantro.

Son simples, divertidos y extremadamente deliciosos.

☐ **Ingredientes para los tacos:**

- ☐ 1 cucharada de aceite de oliva
- ☐ 200gr de carne molida
- ☐ 1 taza de cebolla roja picada
- ☐ 1/2 cucharada de comino
- ☐ 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- ☐ 1 palta
- ☐ 1/2 taza de tomates cherry, cortados por la mitad
- ☐ 10-12 hojas de lechuga
- ☐ Sal y pimienta a gusto

☐ **Ingredientes para la salsa de cilantro:**

- ☐ 1 taza de queso crema
- ☐ 1 diente de ajo picado
- ☐ Cilantro o perejil un puñado
- ☐ 1 lima o limón
- ☐ 1 cucharada de aceite de oliva
- ☐ Sal y pimienta a gusto

□Preparación:

1- Vamos a empezar haciendo nuestra salsa, colocamos en un procesador de alimentos, el diente de ajo, el queso crema, el cilantro, el jugo del lima, el aceite, sal y pimienta al gusto. Mezclamos hasta que esté suave y lo dejamos reposar.

2-Calentamos una sartén mediana a fuego medio alto. Agregamos aceite de oliva y la cebolla roja picada. Salteamos hasta que las cebollas queden translúcidas, unos 3-4 minutos.

3- Agregamos la carne molida y cocinamos por aproximadamente unos 7-10 minutos.

4- Agregamos 1 1/2 cucharadas de comino, pimentón ahumado, sal y pimienta. Revuolvemos hasta que todas las especias se mezclen.

5-Servimos la mezcla sobre las hojas de lechuga, decoramos con palta, tomates cherry, cilantro fresco y la crema de cilantro que preparamos con anterioridad. A DISFRUTAR!