



# 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!