



Marta | @martamchef6

Tacos maíz con Presa Joselito y salsa de aguacate y encurtidos

PARA 2 PERSONAS

PRESA JOSELITO	1 UD
TORTILLAS DE MAÍZ	4 UD
LÁMINAS DE PEPINILLO AGRIDULCE	4 UD
LIMA	1 UD
PIMIENTOS HABANEROS AL GUSTO	-
CEBOLLA MORADA	½ UD
UN RAMILLETE DE CILANTRO	-

PARA LA SALSA DE AGUACATE Y ENCURTIDOS

AGUACATE	1 UD
PEPINILLO AGRIDULCE GRANDE	1 UD
EL ZUMO DE UNA LIMA	-
1 CUCHARADA SOPERA DE MOSTAZA	-
QUESO CURADO	20 G

1. ¡Empezamos con la salsa! Solo tenemos que triturar muy bien todos los ingredientes de la salsa con ayuda de una batidora.
2. La disponemos sobre la cáscara de medio aguacate para servirnos al gusto. Por otro lado, calentamos las tortillas de maíz en la sartén, 3 minutos por cada lado a fuego medio.
3. Sobre éstas colocamos una lámina de pepinillo agridulce, un pimiento habanero laminado, cebolla morada cortada en juliana, cilantro y lo más importante de todo: la Presa Joselito que habremos marcado a fuego fuerte y trinchado muy finita.
4. Cerrar las tortillas, echar tanta salsa como queramos.