



Martha | @deliciousmartha | deliciousmartha.com

Tacos de Presa Joselito

PRESA JOSELITO	1 UD	-
1 CUCHARADITA AJO EN POLVO	-	-
1 CUCHARADITA CEBOLLA EN POLVO	-	-
1 CUCHARADA ORÉGANO SECO	-	-
SAL	-	-
DOS CUCHARADAS ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	-	-
1 CUCHARADA PAPIKA PICANTE	-	-
1 BOTE TOMATE CONCENTRADO	-	-
1 CUCHARADA SALSA DE SOJA	-	-
DOS MEDIDAS DEL BOTE EN AGUA	-	-

PARA SERVIR

TORTILLAS PARA TACOS	-
CEBOLLA MORADA	-
CILANTRO FRESCO	-
LIMÓN	-

1. Cocinaremos en la olla de cocción lenta.
2. Ponemos la Presa Joselito en el fondo de la olla. Por encima añadimos el resto de los ingredientes y cocinamos durante 8 horas a baja temperatura.
3. Si no tienes olla de cocción lenta en casa, lo puedes hacer con una olla rápida. Solo tienes que seguir los mismos pasos, pero reducir el tiempo a 15 minutos a máxima presión.
4. Pasado el tiempo, retiramos la carne de la salsa y con un tenedor la deshilachamos.
5. La volvemos a juntar con la salsa para que coja otra vez todos los jugos.
6. Calentamos las tortillas de tacos y rellenamos con la Presa Joselito. Cortamos en juliana la cebolla y ponemos unas tiras sobre la carne. Espolvoreamos con cilantro picado y acompañamos de limón para aliñar antes de comer.