

## TACOS DE CARNE CON COSTRA DE QUESO

### Encebollado:

- 1 Cuchara de Aceite vegetal
- 1 Cebolla en rebanadas
- 2 chiles serranos
- 1 Cucharada de salsa inglesa
- 1 Cucharada de salsa de soya

### Tacos:

- ½ kilo de carne para asar (diezmillo, filete, bistec)
- ½ cucharita de orégano molido
- ½ cucharita de comino molido
- ½ cucharita de pimienta negra
- 1 cucharita de sal
- 2 dientes de ajo
- 1 a 2 limones (su jugo)
- 1 Cucharada de Aceite de oliva
- Tortillas de Maíz las necesarias
- ½ kilo de queso manchego rallado
- Hojas de Cilantro para decorar

### Preparación:

1. Para hacer la cebolla se calienta un sartén con el aceite, se agrega la cebolla y los chiles y se deja acitrionar unos minutos. Se añade la salsa inglesa y la salsa de soya. Se retiran de la lumbre cuando ya están suaves.
2. La carne se corta en trozos del tamaño deseado para que quepa en la tortilla.
3. En un tazón se combina el orégano, el comino, la pimienta, la sal, los ajos machacados, el jugo de limón y el aceite. Se revuelven bien los

ingredientes y se añade la carne mezclando para untar bien toda la carne de las especias. Se agrega la carne a un comal o sartén para asarla.

4. En un comal se calientan las tortillas. Para hacer la costra de queso se pone sobre el comal caliente un montoncito de queso (aproximadamente 2 Cucharadas), se deja derretir, se cubre con una tortilla caliente y se deja dorar unos minutos para que el queso haga una costra. Se voltea con una pala levantando el queso dorado junto con la tortilla, se le agrega carne y un poco de la cebolla dorada.
5. Se decoran con hojas de cilantro.

