

## TACOS TOSTADOS

### Relleno:

- ½ kilo de Carne molida de res
- ½ cebolla picada finamente
- ½ pimiento morrón verde picado finamente
- 1 zanahoria picada finamente
- 1 papa picada finamente
- 2 dientes de ajo molidos
- 1 cucharitas de comino
- 1 cucharita de pimienta negra molida
- 1 cucharita de sal

### Acompañamiento:

- Queso cheddar rallado
- Lechuga rallada
- Tomate picado
- Tiras de cebolla
- Rebanadas de aguacate
- Cilantro picado

### Preparación:

1. Tostadas de tacos rojos (Tostitacos)
2. La carne se pone en un sartén caliente para que se cocine perdiendo el exceso de líquido hasta que se dore un poco, en caso necesario se puede agregar un poco de aceite vegetal. Se añade la cebolla, el pimiento, la zanahoria, la papa, el ajo, el comino, la pimienta y la sal.
3. Se deja cocinar unos minutos tapado hasta que las verduras estén cocidas.
4. Para servir se rellenan los taquitos del picadillo y se adornan con queso, lechuga, tomate, cebolla, aguacate y cilantro al gusto.