



TACOS DE CHÍCHARO FRESCO

Ingredientes:

- 1 kg de chícharo congelado
- 1 barra de mantequilla
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- aceite de oliva el necesario
- tortillas de maíz
- ¼ litro de crema fresca
- Sal al gusto

Preparación:

1. Los chícharos se dejan descongelar. Se muelen en la licuadora hasta hacerlos puré.
2. La cebolla y el ajo se pican muy finamente y se acitronan en la mantequilla. Se agrega el puré de chícharo y se sazona con sal.
3. Aparte en un sartén se calienta el aceite y se pasan las tortillas rápidamente a dorar pero que sigan quedando suaves.
4. Se hacen los tacos de chícharos, se envuelven y se sirven con la crema encima.