



TACOS DE MANGO Y JÍCAMA CON CHAMOY

Ingredientes:

- 1 jícama
- 3 mangos
- 2 pepinos
- 2 zanahorias
- Cacahuates japoneses
- Golos
- Salsa de chamoy
- Tajín

Preparación:

1. La jícama se pela y se sacan rebanadas muy delgadas para hacer "tortillas". Los mangos se pelan y se sacan rebanadas muy delgadas para hacer "tortillas". Los pepinos se pelan y se cortan en tiritas muy delgadas. Las zanahorias se pelan y se cortan en tiritas muy delgadas.
2. Se combina lo cortado con los cacahuates, los golos, la salsa de chamoy y el Tajín.
3. Se toma una tortilla de jícama o de mango y se rellena de la fruta mezclada.