



## Tacos de machaca

**Categoría: Plato Fuerte**

Prepara esta receta e invita a tus amigos a comer. Les encantará la mezcla de sabores.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 1 diente de Ajo
- 2 tazas de Machaca
- 1 taza de Salsa Mexicana La Costeña®
- 2 tazas de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®
- 12 piezas de Tortilla taquera de maíz
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 4 cdas de Cilantro picado
- Limón al gusto



### Preparación

1. Calentar el aceite y freír el ajo hasta que este ligeramente dorado, agregar la machaca. Verter la Salsa Mexicana La Costeña® y cocinar por 5 minutos. Añadir los Frijoles Bayos Enteros La Costeña® y cocinar hasta que la mezcla se seque.
2. Calentar las tortillas taqueras en un sartén y servir en cada tortilla el guisado de machaca y frijoles.
3. Acompañar con la cebolla blanca picada, el cilantro fresco y el limón.