



Tacos de charales al chipotle

Categoría: Entrada

Los charales le dan ese toque crocante y delicioso a estos tacos, ¡te encantarán!



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 botella de Salsa Casera con Chipotle La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 4 cdas de Aceite
- 5 cdas de Cebolla morada fileteada
- 1 taza de Nopales en tiras
- 2 tazas de Charales
- Sal al gusto
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 diente de Ajo picado
- 1 taza de Lechuga fileteada



Preparación

1. Calienta 2 cucharadas de aceite y acitróna la cebolla morada. Agrega los nopales, los charales y fríe.
2. Incorpora la Salsa Casera con Chipotle La Costeña® y mezcla bien. Sazona con sal al gusto y reserva.
3. Calienta el resto del aceite y acitróna la cebolla blanca. Agrega los Frijoles Bayos Refritos La Costeña®, fríe y reserva.
4. Calienta las tortillas por ambos lados, unta con frijoles refritos y agrega los charales preparados. Sirve con lechuga fileteada.