



## Tacos dorados de papa con coliflor y espinacas

**Categoría:** Plato Fuerte, Tortilla, Chiles, Vegetales

¿No tienes carne? No hay problema, prepara estos deliciosos tacos.



Preparación  
**40 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Coliflor cocida
- 1 taza de Espinaca
- 1 taza de Puré de papa
- Sal y pimienta al gusto
- 16 piezas de Tortillas de maíz
- 1 taza de Aceite vegetal (para freír)
- 1 cda de Aceite vegetal
- 3 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 6 cdas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Salsa Verde La Costeña®
- 1 pieza de Aguacate en cubos
- cda de Cilantro picado



### Preparación

1. Picar la coliflor y la espinaca. Agregar la espinaca y la coliflor al puré de papa, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Hacer tacos rellenando las tortillas de maíz con el puré preparado, enrollar y asegurar con palillos de madera. Freír los tacos en el aceite caliente hasta dorar completamente. Drenar en papel absorbente.
3. En 1 cucharada de aceite dorar la cebolla, agregar las Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña® y freír, incorporar la Salsa Verde La Costeña® y hervir.
4. Bañar los tacos dorados con la salsa, servir con aguacate en cubos y cilantro picado.