



Tacos de birria con salsa Borracha con Tequila

Categoría: Entrada

Prepara estos deliciosos taquitos de birria con nuestra salsa borracha con tequila.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 frasco de Salsa Borracha con Tequila La Costeña®
- Pizca de Comino molido
- Pizca de Orégano seco molido
- Pizca de Pimienta gorda molida
- 300 g de Carne de res deshebrada
- Sal y pimienta molida al gusto
- 14 pzas de Tortillas de maíz taqueras
- 8 cdas de Cebolla picada
- 4 cdas de Cilantro picado
- 4 pzas de Limón en cuartos



Preparación

1. Licuar la salsa borracha con Tequila, el comino, orégano y pimienta gorda hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Verter la salsa licuada en una cacerola y hervir a fuego lento.
3. Incorporar la carne deshebrada a la salsa mezclar y cocinar para de 3 – 5 min, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Calentar las tortillas, armar los tacos con las tortillas, la birria, cebolla, cilantro, servir con limones y salsa borracha con tequila adicional al gusto.