



Flautas de res con Salsa Borracha con Pulque

Categoría: Entrada

Prepara estas deliciosas flautas de res.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite
- 60 g de Cebolla fileteada
- 300 g de Carne de res deshebrada
- Sal y pimienta al gusto
- 12 pzas de Tortillas de maíz taqueras
- 60 mls de Aceite para freír
- 4 pzas de Rábanos rebanados
- 1 frasco de Salsa Borracha con Pulque La Costeña®
- 4 cdas de Crema
- 4 cdas de Queso panela desmoronado
- 40 g de Cebolla morada picada
- 90 g de Rábanos fileteados
- 60 g de Col fileteada
- 4 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Calentar las 2 cucharadas de aceite, saltear la cebolla, agregar la carne, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Calentar las tortillas y rellenar con la carne preparada, asegurar con palillos de madera y freír en $\frac{1}{4}$ de taza de aceite caliente hasta dorar por completo. Retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
3. Colocar los tacos sobre un espejo de salsa borracha.
4. Sirve los tacos con crema, queso, cebolla, rábanos, cilantro.