



Tacos del señor de la casa

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora

Porciones: 5 personas

Un esguince en mi pie izquierdo y el reposo obligado, hicieron que toda la familia trabajara en equipo para sacar adelante lo que a mí me toca hacer de la casa. No presumo pero la verdad es que siempre echan la mando (porque ya saben que les pasa si no... jajaja).

Pues mi marido con ganas de cocinarme dijo que iba a hacer mi receta de «Tacos de Camionero» y como en realidad no se la sabe y tampoco quiso abrir el blog, pues empezó a improvisar y sobre la marcha le puso su toque. La milanese quedó deliciosa, con un sabor muy sutil porque él es bueno para condimentar en su punto. Siempre es quien me hace el favor de probar y dar el último toque a lo que cocino (cuando lo logro pescar).

Comí en la cama, delicioso, bien consentida y sobre todo muy orgullosa del «Señor de la casa» que aunque no lo admite, ama cocinar tanto como yo.

Les recomiendo que se los coman con tortillas de maíz o de harina, calentadas en la hornilla directo para que queden las orillitas quemaditas.

Ingredientes:

- 1 Kilo de milanese de pulpa negra de res.
- 300 gr. Tocino ahumado de cerdo.
- ½ Cebolla blanca.
- 1 ½ Tomates huaje.
- Salsa Maggi y salsa inglesa al gusto.
- Polvo de ajo, sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Cortar la carne en cuadritos medianos y el tocino del mismo tamaño.

La cebolla y el tomate se cortan en cuadros pequeños.

En un sartén extendido, poner un poco de aceite de uva y agregar la cebolla a que se haga transparente. Incorporar el tocino y dejarlo a que empiece a dorar.

Cuando ya casi está a medio dorar, se agrega la carne y se deja a que empiece a soltar su jugo.

Ya que cambia de color la carne, se agrega el tomate y se sazona con sal, pimienta, polvo de ajo, salsa Maggi y salsa inglesa.

Se tapa para que el tomate se desbarate bien y que hierva un rato.

No se debe dejar a secar por completo. Rectificar sazón.

Ideal para tacos.



Tacos del señor de la casa

¡BUEN PROVECHO!

