



TACOS DORADOS DE ATÚN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para el adobo

- 4 chiles anchos limpios
- 3 chiles guajillos limpios
- 4 chiles cascabel limpios
- 4 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 5 pimienta gorda
- 1 cucharadita de semilla de cilantro
- 1/2 cucharadita de semilla de comino

- 1 cucharadita de orégano
- 1 hoja de laurel
- al gusto de sal

Para los tacos

- 3 tazas de atún
- Margarina sin sal La Villita
- Tortillas

MODO DE PREPARACIÓN

Estos tacos dorados son una rica combinación de sabores y no dudamos que tu familia y tú los disfruten.

Para el adobo, asamos el chile ancho, el chile guajillo, el chile cascabel, el ajo, la cebolla, la pimienta gorda, la semilla de cilantro y la semilla de comino; remoja los chiles en agua caliente por 5 minutos y luego molemos todos los ingredientes con un poco de agua del remojo de los chiles; sazonamos con sal.

Para el relleno de atún, calentamos una sartén con margarina y freímos el atún por unos minutos; agregamos el adobo y cocinamos por 10 minutos. Reservamos.

Para los tacos, rellenamos las tortillas con el atún adobado y freímos por 5 minutos.0
Servimos los tacos con guacamole, crema y queso fresco La Villita y si lo deseas acompáñalos con frijoles o arroz. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita