Taquitos de Arrachera Keto

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
45 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

¼ taza harina de almendra

1 ½ taza Clara de Huevo San Juan®

¼ cucharada polvo para hornear

½ taza agua

c/n sal

c/n pimienta

c/n aceite en aerosol

¼ pieza cebolla

1 diente ajo

½ taza pepino

2 piezas aguacates

2 piezas chiles serranos

½ taza cilantro

3 cucharadas hierbabuena

3 cucharadas jugo de limón

c/n sal

c/n pimienta

2 cucharadas aceite de oliva

½ taza cebolla

3 tazas arrachera

c/n sal

c/n pimienta

c/n cebolla morada encurtida

c/n chile serrano

c/n hojas cilantro

Preparación

1. Con ayuda de un globo mezcla en un bowl la harina de almendra junto con la Clara de Huevo San Juan® y el polvo para hornear hasta integrar, notarás que las claras esponjarán ligeramente. Vierte el agua, sazona con sal y pimienta, y termina de integrar.

2. Coloca un poco de aceite en aerosol en un sartén de teflón (preferentemente del tamaño del que deseas hacer las tortillas) agrega un poco de mezcla y cocina a fuego bajo, cuando la superficie comience a tener burbujas pequeñas, voltea la tortilla con espátula y cocina por unos minutos más. Repite hasta terminar con la mezcla.

Reserva caliente hasta su uso.

3. Para la salsa, licúa la cebolla junto con el ajo, el pepino, los aguacates, el chile serrano, el cilantro, la hierbabuena, el jugo de limón, sal y pimienta hasta integrar. Reserva hasta su uso.

4. Vierte aceite de oliva en un sartén caliente, sofríe la cebolla hasta que tenga un tono transparente y cocina ahí la arrachera por 8 minutos a fuego medio bajo, sazona con sal y pimienta.

5. ¡Prepara tus tacos! Unta salsa en una tortilla, coloca la arrachera en tiritas, acompaña con cebolla encurtida, rodajas de serrano y cilantro.