Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tacos de salchichas frescas

10min 2 raciones

Ingredientes

- Salchichas frescas
- Tortillas de maíz
- Tomate en dados
- Cebolla en juliana
- Lima en rodajitas
- Aguacate en dados
- Mango maduro en dados
- Aove
- Sal

Elaboración

1. Llevamos las tortillas al horno 10 min a 180 grados
2. En una sartén con un chorrito de aove cocinamos las salchichas con sal al gusto a fuego medio
3. Cuando estén doraditas, colócalas sobre las tortillas y vamos añadiendo el resto de ingredientes
4. Le ponemos unas gotitas de lima y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya