Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Tacos de cabeza de lomo

3h · 6 raciones · 366 kcal

Ingredientes

- **1 kg** de cabeza de lomo
- **30 g** de pulpa de chile guajillo
- **30 g** de pulpa de chile chipotle
- Zumo de 2 limas
- Zumo de 1 limón
- **50 ml** de caldo de pollo
- **2 dientes** de ajo
- **1** cdita de comino
- **1** cdita de orégano
- Sal al gusto
- Un chorrito de AOVE

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**5 g**
Fibra	**1,4 g**

Elaboración

1. Para el adobo, mezcla todos los ingredientes
2. Mezcla bien, bate, masajea un poco y deja reposar por la noche
3. Hornea unas 3 horas
4. Reduce la salsa con un poquito de mantequilla hasta que quede así
5. Sazona un poquito la carne para darle más sabor
6. En la misma sartén añade una tortilla, queso y la carne

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone