

Tacos épicos

INGREDIENTES

● BACALAO	500GR	● CEBOLLA	1 UNIDAD
● CHILI EN POLVO	1C	● ZUMO DE LIMA	2.5 C
● COMINO	1CF	● TORTILLAS DE MAÍZ	8 UNIDADES
● PIMENTÓN AHUMADO	1CF	● GUACAMOLE	PARA SERVIR
● AJO EN POLVO	1/2 CF	● CILANTRO	PARA SERVIR
● CEBOLLA EN POLVO	1/2 CF	● ZUMO DE LIMA	PARA SERVIR
● LOMBARDA	1/4 UNIDAD		
● ZANAHORIA	1 UNIDAD		

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 200°C. FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO GRANDE CON PAPEL DE HORNEAR.
- EN UN BOL PEQUEÑO MEZCLA EL CHILE EN POLVO, COMINO, PIMENTÓN AHUMADO, AJO EN POLVO Y CEBOLLA EN POLVO. ESPOLVORÉALO SOBRE EL PESCADO CON 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER HASTA CUBRIR TODO EL PESCADO.
- COLOCA EL PESCADO EN LA BANDEJA PARA HORNEAR. HORNEA DURANTE 10 MINUTOS, HASTA QUE ESTÉ TIERNO. LUEGO ASE DURANTE 2 MINUTOS HASTA QUE LA PARTE SUPERIOR ESTÉ LIGERAMENTE DORADA.
- MIENTRAS TANTO, CORTA LA COL EN RODAJAS FINAS. DESMENUZAR O RALLAR LA ZANAHORIA. CORTAR LA CEBOLLA VERDE EN RODAJAS FINAS.
- PONER LA COL, LAS ZANAHORIAS Y LA CEBOLLA VERDE EN UN BOL. AÑADE EL ZUMO DE LIMA Y LA SAL.
- CALIENTA LAS TORTILLAS: SI LO DESEAS, CALIENTA LAS TORTILLAS COLOCÁNDOLAS SOBRE UNA LLAMA DE GAS ABIERTA A FUEGO MEDIO DURANTE UNOS SEGUNDOS POR CADA LADO, DÁNDOLES LA VUELTA CON UNAS PINZAS, HASTA QUE ESTÉN LIGERAMENTE ENNEGRECIDAS Y CALIENTES. O CALIÉNTALAS SEGÚN CÓMO INDICA EL PACK.
- MONTA LOS TACOS CUBRIENDO LAS TORTILLAS CON EL PESCADO, LA ENSALADA Y EL GUACAMOLE. CUBRE CON CILANTRO PICADO Y UN CHORRITO DE LIMA. SI LO PREFIERES, EN VEZ DE GUACAMOLE, PUEDES HACER UNA SALSA DE YOGUR CON LIMA Y CILANTRO.