



Tacos de pavo

Preparación: 5-10 min
Tiempo de cocción: 25 min
Rinde de 4 a 6

Ingredientes

- 1 libra de pavo molido
- 2/3 taza de agua
- Mezcla de condimentos (ver más abajo)
- **Opcional:** 1 lata de frijoles, enjuagados y escurridos
- Tortillas integrales
- Puede agregar (lechuga, tomate, aguacate, queso, salsa de guacamole u otros favoritos)

Mezcla de condimentos:

- 1 cucharada de chile en polvo
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 de cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 de cucharada de orégano seco
- 1/2 cucharadita de páprika
- 1 1/2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Prepare la mezcla de condimentos: mezcle los ingredientes en un tazón pequeño.
2. Caliente la sartén a fuego medio-alto. Añada el pavo y desmenúcelo con una espátula. Cocinar hasta que deje de estar rosado.
3. Añada el agua, los frijoles (si los usa) y la mezcla de condimentos. Remover.
4. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos o hasta que se absorba toda el agua.
5. Coloque la carne de pavo en capas con los ingredientes que prefiera sobre las tortillas o en los tacos.
6. ¡Buen provecho!