

Costillas de maíz y tacos



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

30 Ardo Costillas de maíz

300 g Ardo Aguacate en dados

200 g Ardo Frijoles negros

150 g Ardo Mezcla de hierbas a la mexicana

600 g de pollo desmenuzado

50 pimientos de padrón

2 cebollas rojas en rodajas

200 g de crema agria

5 dl de salsa

30 conchas de taco

Aceite vegetal

Condimento Cajún

Lechuga

Lima

Pimienta y sal

Modo de preparación

1. Sazone las costillas de maíz con condimento cajún y aceite. Hornee en el horno a 180-200°C durante 12-14 minutos.
2. Prepare guacamole mezclando los cubos de aguacate descongelados con la mezcla de hierbas a la mexicana, jugo de lima, pimienta y sal.
3. Caliente el pollo desmenuzado.
4. Caliente los frijoles negros.
5. Fría los pimientos padrón en aceite vegetal y sazone con sal marina.
6. Rellene las conchas de taco con lechuga, guacamole, pollo desmenuzado, cebollas rojas y cubra con salsa, crema agria y frijoles negros.
7. Sirva con las costillas de maíz y los pimientos padrón.

Alérgenos

Milk



We preserve nature's gifts