

# TACOS DE MILANESA *de Sirloin*

*Puede agregar chimichurri a las guarniciones durante el tiempo de la cocción para dar más sabor*

## Ingredientes:

- 1 kg de Milanesa de sirloin
- 4 cebollas moradas enteras
- 2 pimientos morrón rojos picados
- 4 chiles jalapeños picados
- 1 1/2 kg de tortillas de maíz
- 2 elotes
- 50 ml de agua
- 250 ml de aceite de maíz
- Sal de mar al gusto
- Popurrí de pimientos al gusto
- Papel aluminio
- 1 bolsa de carbón

## Preparación:

1. Prepare y encienda el carbón en la parrilla. Coloque su mano a 10 cm de distancia sobre la parrilla, cuente los segundos que puede resistir. El tiempo ideal son 5 segundos, lo que significa que el carbón está en el punto indicado.
2. Corte cada cebolla morada en 4 partes y coloque cada parte sobre un trozo de papel aluminio, agregue popurrí de pimientos, sal de mar y aceite de maíz al gusto. Cierre y cubra completamente cada una de las partes de la cebolla con el aluminio y colóquelas sobre la parrilla por 25 min aprox.
3. Corte en 4 piezas cada elote, coloque cada pedazo sobre un trozo de aluminio y agregue popurrí de pimientos, sal de mar y aceite de maíz al gusto. Cierre y cubra completamente cada pedazo de elote y colóquelos sobre la parrilla por 25 min aprox.
4. Coloque un sartén con 2 cucharadas de aceite sobre la parrilla, una vez caliente agregue el pimiento morrón, el chile jalapeño, el tomate, sal de mar y popurrí de pimientos al gusto, sofría todos los ingredientes y agregue agua, deje sobre la parrilla por 25 min aprox.
5. Coloque sobre la parrilla la carne y sazone con sal de mar al gusto, deje sobre la parrilla 5 minutos más. Retire de la parrilla y corte en fajitas.
6. Vierta aceite en un recipiente o plato hondo, humedezca una por una la orilla de las tortillas en el aceite para hidratar y colóquelas posteriormente sobre la parrilla para calentar.
7. Sirva en tacos y acompañe con la cebolla, el elote y la salsa asada.

**RINDE 6  
PORCIONES**

**¡BUEN PROVECHO!**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**  
Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-168/1801