



# TACOS DE MILANESA DE SIRLOIN *con chapulines*

*Elaborar  
los tacos con  
tortilla azul*

## Ingredientes:

- 1 kg de milanesa de sirloin
- 3 dientes de ajo
- 1 limón (jugo)
- 50 g chapulines tostados
- 2 cucharadas de mantequilla
- 12 tortillas
- 2 rábanos
- 1 manojo de flor de calabaza fresca
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal al gusto

## Salsa macha con tuétano:

- 2 piezas de tuétano
- 20 g chile de árbol
- 2 tomates
- 1/2 cebolla
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 ajo
- Sal de mar al gusto

## Preparación:

1. Marine la milanesa de sirloin con la sal, dos dientes de ajo picados y el jugo de limón por una hora.
2. Derrita la mantequilla y licúe con un ajo
3. Fría los chapulines con la mantequilla licuada con el ajo. Reserve.
4. Fría las flores de calabaza enteras en aceite, acomode sobre una toallita de papel para quitar el exceso de aceite.
5. Retire la carne del marinado y quite el exceso.
6. En un sartén o a la parrilla cocine la carne durante dos minutos por cada lado aprox.
7. Corte la carne en tiras y rebane los rábanos finamente.
8. Sirva la carne y los chapulines sobre la tortilla y coloque encima una flor de calabaza, la salsa macha y los rábanos.

## Salsa macha con tuétano:

1. Quite el tallo y las semillas a los chiles, fría en aceite caliente junto con el ajo picado.
2. Ase los tomates y la media cebolla.
3. Coloque en el molcajete los chiles previamente fritos, empiece a moler y vaya incorporando el tomate y la cebolla asados.
4. Ase los tuétanos en un sartén o a la parrilla y agregue la pulpa a la salsa.
5. Añada sal al gusto

**¡BUEN PROVECHO!**