****

**Receta Tex-Mex Tacos (Green Co.)**

-Tiempo de preparación: 30 Minutos

-Tiempo de cocción: 45 Minutos

-Tiempo total: 1 Hora y 15 minutos

-Raciones: 5-7 Personas

**Ingredientes**

* 1 paquete de Nachos
* 1 paquete de Queso Mexicano o Queso Cheddar rallado
* 1 lbs [0.45 kg] Molida de Pollo
* 1 lbs [0.45 kg] Molida de Res
* 2 paquetes de Sazonador para Carne Mexicano
* 1 cucharada de Cilantro verdura picado
* 1 paquete de Cebolla blanca cortada
* 1 paquete de Tomate Bugalu cortado
* 1 libra de limon
* 1 paquete de Guacamole GreenCo
* 20 unds de Tortillas de Trigo
* 20 unds de Taco Shells
* 1 paquete de Crema Agria
* 1 und de Salsa de Taco
* 1 lata de Habichuela Refrita
* 1.5 cucharadas de sal (o más, al gusto), cantidad dividida

**Elaboración paso a paso**

1. Coloca la carne molida de res y molida de pollo en recipientes separados. Sazona cada paquete de carne molida con el sazonador para carnes (Old el paso el del pack). Mezcla bien y marina por media hora.
2. En dos calderos separados agrega un poco de aceite para que no se pegue la carne al caldero. Una vez el aciete este caliente, agrega la carne sazonada y cuece tapado por 20 minutos con el fuego en medio.
3. En lo que se cocinan las carnes, en un caldero aparte calienta aceite a fuego medio. Agrega la lata de habichuela refrita, cubre y cuece por 10 minutos o hasta que este caliente.
4. Coloca las tortillas duras (taco shells) en el horno por 10 minutos a 325 F o hasta que se doren.
5. En otro recipiente aparte liga los tomates cortados, cebolla cortada, verdura picada, sal al gusto y un limon esprimido. Esto vendria siendo el pico de gallo.
6. Coloca en recipientes separados el queso, guacamole y crema agria. Estos serian toppings para el taco, nacho o burrito preparado
7. Arma tu propia combinacion, ya sea tacos, double deckers, nachos o burritos.

**Notas**

Para un major sabor aun, usa la salsa picante Galbanero que le da un toque espectacular. Es a tu gusto, por lo que si lo prefieres sin ella, también funciona.

**Valor Nutritional (1 taco duro o suave)**

Calories: 266kcal | Carbohydrates: 27.6g | Protein: 15g | Fat: 7.3g | Saturated Fat: 2.7g | Cholesterol: 31mg | Sodium: 547mg | Fiber: 4.6g | Calcium: 25mg | Iron: 1.9mg