



# Tacos de filete de res con tres chiles

## Ingredientes

- 8 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 250 gramos (8.8 onzas) de puntas de filete u otra carne suave cortada en cubitos
- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla en rebanadas
- 1 diente de ajo finamente cortado
- 1 chile guajillo desvenado cortado en aros
- 1 chile ancho desvenado cortado en tiras finas
- 1 chile cascabel desvenado, cortado en tiras finas
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharadita de jugo sazonador
- Sal de mar y pimienta al gusto
- Guacamole

## Modo de preparación

1. Marina la carne con sal de mar y pimienta al gusto.
2. Calienta en una parrilla un poco de aceite la carne hasta que esté dorada, resérvala.
3. Dora la cebolla y el ajo en la misma parrilla caliente utilizando el resto del aceite.
4. Agrega los chiles y cuando estén dorados, el jugo de limón, el jugo sazonador y la carne, y salpimienta al gusto. Cocina por unos minutos.
5. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y forma los tacos, acompañándolos con un poco de guacamole.