



TACOS DE HUEVO REVUELTO TEX-MEX

- 8 Tortillas para Tacos
- 1 Tarrina de 200g de Huevo Revuelto Casa Aranzaz
- Pimiento verde, rojo y amarillo
- Bacon ahumado
- 1 Cebolla Mediana
- 1 Chile Serrano
- Queso Rallado
- Sal y Pimienta

Ingredientes
(4 personas)



Modo de preparación

1. Troceamos las verduras y el bacon y reservamos.
2. En una sartén con aceite de oliva, rehogamos la cebolla durante 5 minutos. A continuación, agregamos los pimientos y seguimos rehogando otros cinco minutos.
3. Es la hora del chile: Este punto es muy personal. Trocéalo y añádelo hasta conseguir el punto de picante que prefieras. Si no te gusta el picante, puedes saltarte este paso.
4. En este momento añadimos el bacon y cocinamos hasta que tueste.
5. En el último momento incorporamos el Huevo Revuelto Casa Aranzaz y removemos bien para que coja temperatura y todos los ingredientes queden bien integrados.
6. Rectificamos de sal y pimienta y reservamos.
7. En otra sartén, añadimos un chorrito de aceite y, cuando esté caliente, tostamos ligeramente las tortitas.
8. Rellenamos las tortitas con nuestra mezcla mientras les damos forma de taco, espolvoreamos con queso rallado y... ¡a disfrutar!

TRUCO Puedes agregarle guacamole para conseguir un auténtico sabor tex-mex!!