

# TACOS DE CÁSCARA DE PAPA

¡NO TIRES LAS CÁSCARAS DE PAPA, MEJOR APROVECHA ESTE SÚPER TIP!

INGREDIENTES

**PORCIÓN: 10 TAQUITOS**

- Cáscaras de papa de 4 papas
- 1/2 Cebolla
- Un puño de cilantro
- 1 Chile serrano
- Ajo en polvo
- Tortillas
- Aceite
- Salsa de su preferencia
- Sal

NOTA: TODA LA VERDURA DEBE ESTAR LAVADA Y DESINFECTADA.

Modo de preparación

1.- En una sartén ya caliente, le agregamos un poco de aceite vegetal. Agregamos las cáscaras de 4 papas aproximadamente (Que nos hayan sobrado de un guisado anterior) Cortamos a la mitad las cáscaras antes de agregarlas a la sartén.

$\frac{1}{2}$  cebolla grande finamente picada y un puño de cilantro finamente picado. Mezclamos. Agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y un poco de ajo en polvo y mezclamos.

$\frac{1}{2}$  chile verde finamente picado (opcional) y movemos hasta que se dore todo muy bien Aproximadamente 10 minutos)

el guiso a un tortilla caliente y un poco de salsa de su preferencia.

Presentamos.

Ver video