

TACOS DE JAMAICA

Diferentes tacos, con un sabor delicioso.

¡Súper económicos!

La mayoría de las personas piensan que la flor de Jamaica es sólo para preparar bebidas.

Elabora esta exótica receta que estamos seguros te encantará.

¡Tienes que probar!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 PERSONAS

- 2 tazas flor de Jamaica
- Tortillas
- Sal
- Pimienta en polvo
- Ajo en polvo
- Aceite vegetal
- 1/2 Cebolla

NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

MODO DE PREPARACIÓN

1-Enjuagamos y tallamos con los dedos 2 tazas de flor de Jamaica. La ponemos en un recipiente hondo y agregamos agua purificada a cubrir. La dejamos remojar toda una noche.

2-Al día siguiente por la mañana, la colamos, apartando el

agua concentrada de la Jamaica. (porque nos sirve para hacer agua de Jamaica). Apartamos.

3-Ponemos la flor de Jamaica ya hidratada en una cacerola y agregamos agua purificada caliente a cubrir. La ponemos a hervir y cuando empiece a burbujear, la dejamos 15 minutos más. Apagamos el fuego y esperamos a que enfríe un poco. La colamos y ponemos el agua en el mismo recipiente donde tenemos el concentrado del agua del remojo. Escurriendo lo más posible. Apartamos.

4-En una sartén ya caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos $\frac{1}{2}$ cebolla partida en medias líneas delgadas. Bajamos a fuego medio bajo y sofreímos hasta que la cebolla transparente (aproximadamente un minuto). Agregamos la flor de Jamaica que ya tenemos escurrida y bajamos a fuego bajo. Mezclamos constantemente por un minuto. Agregamos una cucharadita de sal y un poco de pimienta en polvo. Agregamos un poco de ajo en polvo y mezclamos. Tapamos la sartén y dejamos por un minuto. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos el fuego.

5-Si no tenemos las tortillas calientes, las calentamos muy bien por los dos lados en un comal.

En una tortilla ya caliente, agregamos guisado de Jamaica, crema vegana, salsa, cilantro. Pueden agregar una raja de aguacate si gusta.

.



VER VIDEO

@emy347ful

Hola me encanta la receta, voy a hacerlos obligatoriamente, como yo vivo en Rusia, nadie tiene

idea de esta flor tan rica y es imposible conseguir, pero recién una profesora mía de bioingeniería trajo a la clase un paquete para analizarla y muy amable me regalo un poco de Jamaica, así que estoy muy emocionada. Gracias por tanto.

@mariamc117

Dios! Se me hizo agua la boca cuando presentaron y abrieron los tacos. Yomiiii! Infinitas gracias por existir y por compartir su sabiduría culinaria. Amor y bendiciones para ambos.  

@Pikkii777

Un clásico en el canal y confirmo: ¡Son DELICIOSOS! 

@julieroots2700

Yo sería inmensamente feliz si la Señora Deyanira fuera mi abuelita. Y sería doblemente feliz si viviera con ella y que me diera desayuno, comida, merienda y cena
jaja sería la nieta mas feliz y agradecida del mundo