



Tacos de lentejas, nopales y coliflor rostizados

| Ingredientes | Cantidades | Explicación |
|--|--|---|
| Jugo de limón (Eureka) Aceite de oliva Pimentón picante Ajo dientes en pasta Cilantro en polvo Comino en polvo Pimienta negra Coliflor cortado en pequeños floretes Lentejas cocidas, reposadas, coladas Nopales, picados Sal (sustituto) | 50-70 ml 15 - 25 ml 2 - 4 gramos 2 - 3 piezas 1 - 2 gramos 1 - 2 gramos c/s 250 gramos 250 gramos 100 gramos c/s | Combinar en un tazón jugo de limón, aceite, pimentón, ajo, cilantro, comino y pimienta negra, homogeneizar. Mezclar las lentejas y la coliflor junto con el paso anterior, de ser necesario agregar un poco de aceite extra. Transferir la mezcla anterior a una charola y hornear a 180°C por 15-18 minutos. Retirar del horno, agregar sal al gusto, colocarlo en un refractario, presentarlo a la mesa. Para el consumo final, ofrecer con “crema ácida”, cilantro picado, salsa picante seleccionada y una cantidad de tortillas de maíz (calientes). |
| Para presentación Crema ácida (no láctea) Cilantro fresco picado Salsa picante Tortillas de maíz | | |

Observaciones: Para lograr ajo en pasta basta pasarlo por el prensador de ajos y listo!
 El ajo en pasta comercial, usualmente ha perdido las características aromáticas deseadas.
 El pimentón puede ser sustituido por chile en polvo, procurando que tenga poco nivel de pungencia.