***Carne Asada Tacos***

**Servicios: 12**  **tiempo de preparación:** hasta **4 horas de** tiempo de **cocción:**  **20**  **minutos**

IngredienteMeasure /Qty.

salsa de soja de sodio reducida2 cucharadas

jugo de lima recién exprimido2 t bsp

aceite de canola, dividido2 cucharadas

dientes deajo 3 dientes, picados

chile en polvo2 cucharaditas

comino molido1 cucharadita

orégano seco1 cucharadita

falda o bistec flanco1 1/2 libras

mini tortillas de harina12, calentadas

aguacate 2

cebolla roja3/4 de taza, cortada en cubos

hojas frescas de cilantro1/2 taza picada

queso cotija 3 cucharadas

1 lima cortada en cuñas

Instrucciones

1. Combine los ingredientes del adobo en un bol pequeño y mezcle bien.
2. Agregue el bistec a una bandeja para hornear de vidrio o a una bolsa de plástico con cremallera. Pnuestro el adobo en la parte superior. Asegúrese de que ambos lados del bistec estén bien recubiertos. Si utiliza una bandeja para hornear,cubra con envoltura de plástico y marinar durante 1-4 horas.
3. Caliente una parrilla a fuego medio-alto. Agregue la carne asada y cocine durante aproximadamente 5-7 minutos a cada lado. Coloque el filete en una tabla de cortar y déjelo reposar durante 5 minutos.
4. Adolorios de la carne asada en un ángulo contra el grano. A continuación, picar la carne asada en trozos más pequeños.
5. Machacar el aguacate, luego extender una cucharada grande o dos en cada tortilla.
6. Cubra con carne picada asada, una pizca de queso cotija, un poco de cebolla cortada en cubos y cilantro fresco. Exprime el jugo de lima fresco en la parte superior.
7. en otros lugares.