



GARNÉLÁS TACO

Adag

3 fő re

10 perc

5 perc

Elkészítés

Garnélarák:

Keverje össze az olívaolajat, a fokhagymát, az őrölt köményt, a csilipaprikát, a hagymaport és a sót. Adja hozzá a garnélarákot, és keverje jól össze, hogy a fűszerek mindenhol befedjék a rákokat. Ezután helyezze a rákokat egy dobozban a hűtőszekrénybe legalább 20 percre, illetve akár 24 óráig is.

Forrósítson fel egy nagy serpenyőt, öntsön bele olívaolajat, és tegye bele a garnélarákokat. Vegye vissza a hőt közepes értékre, és addig süsse a rákokat, amíg rózsaszínűvé nem válnak, azaz teljesen átsültek, ez körülbelül 5 percet igényel.

Vegye le a serpenyőt a tűzről és a végén csavarjon a rákra egy kis lime-levet (tetszés szerint).

Avokádó salsa:

Az avokádó salsa elkészítéséhez keverje össze az avokádót, a paradicsomot, a jalapeno paprikát, a sót, borsot, a lime-lét és a koriandert, és tegye félre a keveréket. (Ha nem azonnal használja fel, tegyen celofánt a sajra tetejére a táliba, hogy ne színeződjön el, és tegye

Hozzávalók

1 1/2 ek. olívaolaj

1 cikk fokhagyma, fokhagymanyomón
átpréselve

1/4 kk. só

1 ek. Olívaolaj

Lime kifacsart leve (tetszés szerint)

Avokádó Salsa

1 db. kimagozott, hámozott paradicsom

1 db meghámozott, kimagozott és darabokra
vágott avokádó

1 db. kimagozott és felaprított jalapeno

paprika

1/2 kk. só

1/4 kk. feketebors

1 ek. frissen facsart lime-lé

85g felaprított korianderlevél

30g tejföl

30g apróra vágott friss koriander

1 ek. friss lime-lé

a tálat a hűtőbe)

A salsa elkészítéséhez keverje össze a tejfölt a korianderrel és a lime-lével, és ezt is tegye félre.

Grillezze meg a tortillákat, amíg egy kicsit meg nem pirulnak (ez a lépés opcionális). Kanállal terítsen szét bőven avokádós salsát a meleg tortillákon, erre helyezzen 3-3 garnélarákot és szórja meg a tejfölös szósszal. A tacót cikkekre vágott lime-mal tálalja. Jó étvágyat!