

Assaisonnement pour tacos

- La recette facile pour faire son assaisonnement pour tacos (Épices)!



Ingrédients :

- 1 cuillère à thé de poudre de chili
- 1 cuillère à table de farine
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1/4 cuillère à thé de poudre d'ail
- 3/4 cuillère à thé d'oignon haché
- 3/4 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de cumin
- 1/4 cuillère à thé de poivre de Cayenne
- 1/4 cuillère à thé de sucre
- 1/8 cuillère à thé d'origan moulu

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un petit bol.

Comment l'utiliser :

1. Dans un grand poêle à frire, brunir 1 lb de bœuf haché jusqu'à ce que ce soit friable; égoutter le gras.
2. Ajouter les épices d'assaisonnement et 2/3 tasse d'eau; mélanger ensemble.
3. Amener à ébullition; réduire le feu et cuire à découvert, 7 à 10 minutes, remuer occasionnellement.

4. Mettre un peu de la garniture à la viande dans les coquilles de taco chaud ou tortillas.
5. Garnir avec de la laitue râpée, du fromage cheddar râpé et des tomates hachées.
6. Utiliser de la salsa fraîche et du guacamole si désiré.
7. Donne de la garniture à la viande pour 12 tacos

“ *Vous faites des tacos? Voici une recette pour faire votre propre mélange d'épices à tacos maison :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)