



Tacos mexicanos al estilo bajacaliforniano

Tacos mexicanos al estilo bajacaliforniano

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 10 minutos

ingredientes

- 2 libras de gambas mediana, peladas y sin venas
- 2 cucharas de aceite de oliva
- zumo de lima
- 1 cucharita de sal
- 1 docena de tortillas mexicanas de maíz
- pico de gallo (ver la siguiente receta)
- Trozos de lima para decorar
- Salsa Cholula (u otro tipo de salsa picante que te guste)
- Queso cojito o feta

preparación

Precalentar la parrilla a fuego vivo. Echar las gambas con el aceite de oliva, con zumo de lima y sal. Plancharlas bien, durante aproximadamente 2 minutos en cada lado.

Para servir, calentar las tortillas mexicanas en una sartén y ponerlas en lugar para que estén calientes. Echar unas gambas encima de cada tortilla con un poco de pico de gallo, zumo de lima, un poquitín de salsa picante y queso rallado.