

Tacos de "Carne" de Nueces en 10 Minutos

Ingredientes:

Sirve: 9

- 2 tazas de nueces crudas
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1/8 cucharadita de sal marina
- 1/4 taza de agua según sea necesario



Para decorar / servir (opcional):

- Cilantro
- Repollo rojo en rodajas finas
- Limonas, cortados en rodajas



Nutrition Facts

9 servings per container	
Serving size	1 Taco
Amount per serving	
Calories	180
<small>% Daily Value*</small>	
Total Fat 17g	22%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 50mg	2%
Total Carbohydrate 4g	1%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 4g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 32mg	2%
Iron 1mg	6%
Potassium 133mg	2%
<small>*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.</small>	

Preparación:

1. Para preparar la carne de nuez, coloque todos los ingredientes en un procesador de alimentos y pulse para picar en trozos grandes o finamente molido (según preferencia).
2. Ponga unas 2 cucharadas del relleno en cada tortilla / envoltura de lechuga / envoltura de repollo. Agrega la guarnición.
3. Sirva con rodajas de limón para exprimir de último minuto.

Nota:

Las sobras se pueden almacenar hasta 5-7 días en el refrigerador o hasta 1 mes en el congelador.