

LA COCINA DE LESLIE *en Español*

Tacos de Flor de Calabaza a la Mexicana



Ingredientes:

- 1 lb. de flores de calabaza, sin tallo y sin pistilo
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 1/2 cebolla mediana, finamente picada
- 1 a 2 chiles serranos, sin semillas y finamente picados
- 2 tomates medianos, sin semilla y finamente picados
- Tortillas de maíz
- Queso fresco, desmoronado

Modo de hacerse:

Enjuaga las flores de calabaza con agua fría para retirar cualquier residuos de tierra. Seca las flores con servilletas de papel. Pica las flores de manera rústica en trozos grandes.

Calienta el aceite de olivo en un sartén mediano a fuego medio-alto. Saltea la cebolla y el chile por 2 a 3 minutos o hasta que la cebolla suavice ligeramente. Añade los tomates y saltea por otros 2 a 3 minutos, revolviendo de vez en cuando: sazón con sal, al gusto. Agrega las flores de calabaza y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que empiecen a marchitar. Retire del fuego.

Calienta las tortillas de maíz en un comal hasta que estén suaves y se pueden doblar con facilidad sin romperse. Sirve 3 cucharadas del guisado de **Flores de Calabaza a la Mexicana** en cada tortilla. Adorna con un poco de queso fresco desmoronado y sirva con **Chile de Molcajete**, crema mexicana o guacamole. ¡Buen provecho!

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2015/10/tacos-flor-de-calabaza-a-la-mexicana.html>

