



## TACOS SUDADOS.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
🕒 45 Min

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 🟢 1 Pieza de pavo estilo al pastor Bachoco®
- 🟢 1 Pieza arrachera de pavo Bachoco®
- 🟢 60 Gramos de aceite
- 🟢 16 Piezas de tortillas taqueras



1. Fríe el pavo estilo al pastor y pavo estilo arrachera hasta cocer y dorar. Pica y reserva.
2. Pasa las tortillas por la grasa de cocción caliente.
3. Rellena las tortillas con la carne de pavo. Mete los tacos de pavo en canastas o recipiente y cúbrelos con una servilleta o papel encerado.
4. Sirve los tacos acompañados de salsa verde picante o guacamole.

**¡A disfrutar!**

**Bachoco**