



# Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Zhulma Alejandra ramirez rodas*

*Nombre de la Materia: química en alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes*

*Nombre de la Licenciatura: NUTRICION*

*Cuatrimestre*

## Tacos acompañados agua de limon con pepino 😊



### Ingredientes

30 min

4- 6 porciones

1. 2 1/2 tazas [soya](#)
2. 1 1/4 taza agua
3. 3 [chiles](#) guajillos o [mirasol](#)
4. 2 cucharadas escabeche [de chiles](#) chipotles
5. 2 [clavos](#)
6. 1 diente [ajo](#)
7. 2 hojas laurel

8. c/s sal
9. c/s [pimienta](#)
10. c/s polvo de [consomé de pollo](#)
11. c/s aceite

## Paso a paso

1. 1

En una cazuela grande, ponemos a hervir agua, con el ajo, clavo y laurel. Mientras pones en agua los chiles guajillo.



2. 2

Cuando hierva, apagamos la estufa y agregamos la soya para que se hidrate por 5-10 minutos. Escurrimos la soya.

3. 3

Licuiremos los chiles guajillo, con 1 clavo, el agua en la que los pusimos, el ajo que le pusimos a la soya, una pizca de consomé de pollo en polvo y sal y pimienta al gusto.



4. 4

En una cazuela colocamos poco aceite y la soya, y posteriormente agregamos el adobo que obtuvimos en la licuadora. Dejamos a fuego medio, hasta hierva.



5. 5

Y se puede servir en tacos con cebolla, cilantro, chile y guacamole. ¡listooooooooo!

Bibliografía la mama da sofi paso receta