

# TACOS DORADOS DE *Jamaica*



**Platillo Sabio**  
PROFECO



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR

## INGREDIENTES

- Flores de jamaica hidratadas
- 4 cdas. de aceite de oliva
- ½ tz de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 jitomates picados
- 1 chile jalapeño, sin semillas y picado
- ¼ de tz de cilantro picado
- 1 cda. de orégano
- 1 tz de puré de tomate
- ½ tz de caldo de vegetales
- Sal y pimienta al gusto
- Tortillas de maíz

## PARA SERVIR LOS TACOS:

- Guacamole
- Salsa verde
- Crema ácida de tofu
- Col morada picada
- Pico de gallo
- Semillas de ajonjolí tostadas
- Hojas de cilantro

## PROCEDIMIENTO

- 1 Con unas tijeras de cocina corta las flores de jamaica muy finitas.
- 2 Sofríe la cebolla y el ajo en 2 cucharadas de aceite y salpimienta.
- 3 Agrega el jitomate, el chile verde y deja cocinar por 2 minutos.
- 4 Agrega la jamaica, el puré de tomate, el caldo de vegetales y el orégano, incorpora y deja cocinar de 10 a 15 minutos.
- 5 Agrega el cilantro, mezcla, deja cocinar por 5 minutos y apaga el fuego.
- 6 Forma los taquitos y dóralos en poco aceite a fuego medio.
- 7 Sírvelos sobre una cama de guacamole y con las guarniciones encima al gusto.

# TACOS DORADOS DE Jamaica



natalia  
DELGADO  
VEGAN CHEF

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**   
<https://www.youtube.com/@profecotv>



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**

PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR