

## Tacos ahumados de acelgas

### Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 4 dientes de ajo, pelados y picados
- 1 cebolla cortada en cubos
- 2 racimos de acelga arco iris, tallos cortados en rodajas y hojas picadas
- 2 cucharadas de orégano fresco, picado O 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de semilla de comino, molida en mortero y pestillo
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 tazas de frijoles negros cocidos
- 1 pimiento rojo, asado, pelado y picado
- 1 manojo de cilantro picado
- Crema Mexicana, para decorar (opcional)
- 5 rebanadas de lima para servir
- 15 Tortillas de Maíz Caseras (3")

### Direcciones

1. Vierta el aceite de oliva en un sartén grande y caliente a fuego medio-alto. Agregue el ajo y la cebolla y sofríe durante 5 minutos.
2. Agregue los tallos de acelga, las hojas de acelga, el orégano, el comino, el pimentón, la sal y la pimienta. Continúe saltee hasta que las hojas estén marchitas.
3. Agregue los frijoles negros y revuelva hasta que los frijoles se calienten.
4. Coloque una pequeña cucharada de frijol y mezcla de acelga en el centro de cada tortilla
5. Decorar con pimientos, cilantro y una llovizna de crema (si se usa).
6. Servir con una rebanada de lima y disfrutar!