

# Tacos de Maiz y Calabacín

**Prep:** 15 min.

**Cocción:** 15 min.

**Porciones:** 2-4



## INGREDIENTES

- 6 tortillas de maiz
- 2 tomates (sin semillas y picados en cuadritos en piezas)
- 1 cucharada de Oregano fresco (picado)
- 1 calabacita (sin pelar y picar en cuadritos en piezas)
- 1 cucharada condimento para tacos
- 1/2 pocillo cebolla (finamente picado)
- 3 maiz (mazorcas desgranada o/y granos cortados)
- 1 cucharada aceite de olive
- 1/4 pocillo yogurt griego (reemplazo de la crema)
- 1/2 pocillo salsa de toamte con cebolla y pimentones



Foto por Krisztian Tabori.

## INSTRUCCIONES

1. En una sartén grande, calienta 2 cditas de aceite a fuego medio. Añadir el maíz y saltear por unos 3 minutos.
2. Añadir el comino y el chili en polvo y saltear por unos 2 minutos. Retira la mezcla de maíz de la sartén.
3. Añadir el aceite de oliva restante a la sartén y añadir la cebolla. Saltea la cebolla por 5 minutos, hasta que esté suave.
4. Añadir el calabacín y saltear por unos 3 minutos.
5. Añadir el orégano y saltear por 1 minuto; incorpora la mezcla reservada de maíz.
6. Divide la mezcla de maíz entre las tortillas calentadas y cubrir cada taco con 2 cditas de yogurt y 2 cditas de Salsa Cruda.