



*Porciones: 8 (si es mucho puedes congelar una porción)*

*Tiempo: 30 min.*

### **INGREDIENTES**

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 3 tazas de acelgas picadas
- 6 hongos cremini o portobello Monteblanco
- 12 tortillas de maíz calientes
- 1 taza de guacamole y un toque de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla morada encurtida
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa verde al gusto

## **Tacos veganos de champiñón y acelga**



### **INSTRUCCIONES**

Calienta una sartén, coloca aceite y saltea las acelgas por 15 segundos; sazona y reserva.

Corta los hongos en rebanadas gruesas y saltea con un poco de aceite de oliva, tratando de cocinarlos por separado para que adquieran un color dorado y no pierdan tanto líquido.

Prepara tus tacos con el aguacate, la salsa, las acelgas y los champiñones. Por último sazónalos con sal y pimienta al gusto.