

# TACOS ESTILO SONORA

**Porciones 3**

## **Ingredientes**

- 3 rebanadas de tocino picado
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 taza de cebolla picada en cubos
- 3 piezas de **Aquamar Real Crab Sticks** en trozos
- 3 oz. de queso asadero
- 3 oz. de frijoles refritos
- 3 piezas de tortillas de harina



## **Ingrediente para la salsa**

- 1/2 taza de jitomate picada en cubos
- 1/4 taza de cebolla picada en cubos
- 1/4 taza de pimiento verde (sin semillas) picada en cubos pequeños
- 1/4 taza de cilantro finamente picado
- 1 pieza de limón (utilizar su jugo)
- Sal
- Pimienta

## **Instrucciones**

1. En un sartén freír el tocino, ajo y cebolla.
2. Dejar freír hasta que se dore el tocino, agregar el **Aquamar Real Crab Sticks**.
3. Agregar el queso y tapar el sartén para que se derrita el queso.
4. Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes en un recipiente.
5. Para servir, calentar las tortillas y untarles los frijoles.
6. Agregar el guisado del sartén.
7. Acompañar con la salsa.

# SONORA STLYE TACOS

**Serves 3**

## Ingredients

- 3 slices of chopped bacon
- 1 garlic clove finely chopped
- 1/2 cup diced onion
- 3 pieces of **Aquamar Real Crab Sticks** cut into chunks
- 3 oz. melting cheese
- 3 oz. refried beans
- 3 flour tortillas



## Sauce ingredients

- 1/2 cup of cubed tomatoes
- 1/4 cup of cubed onions
- 1/4 cup of diced green bell pepper (seeded)
- 1/4 cup of finely chopped cilantro
- 1 piece of lime (its juice)
- Salt
- Pepper

## Instructions

1. In a frying pan, fry the bacon, garlic and onion.
2. Let it fry until the bacon is browned, add the **Aquamar Real Crab Sticks**.
3. Add the cheese and cover the pan to melt the cheese.
4. Prepare the sauce by mixing all the ingredients in a bowl.
5. To serve, heat the tortillas, prepare the taco with the beans and the stew from the pan.
6. Accompany your dish with sauce.