

Vegetarian tacos al pastor



Ingredientes

- 8 oz. sliced mushroom
- 1 medium red onion, minced
- 6 oz. soy chorizo
- 2 tsp coconut oil
- 4 non-GMO corn tortillas
- ¼ purple cabbage, shredded
- Salsa (optional)
- Lime (optional)

In a pan add the oil, mushrooms, and onion. Let it sit there for a few minutes. Add the soy chorizo and let it cook until the mushrooms and onion are tender.

Finely slice purple cabbage, and cut lime into wedges for taco tops, set aside.

There is no need to add any condiment as the Mexican Soy Chorizo is already seasoned and can be spicy.

Warm up corn tortillas on a griddle. Fill warm tortillas with the chorizo mix. Top with shredded cabbage, your flavor salsa, and squeeze freshly cut lime on top.

Tacos Vegetarianos al pastor



Ingredientes

- 8 onzas de champiñones en rodajas
- 1 cebolla roja mediana, picada
- 6 oz. de chorizo de soja
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 4 tortillas de maíz
- ¼ de repollo morado, picado finamente
- Salsa (opcional)
- Limones, los necesar

En una sartén agregue el aceite, los champiñones y la cebolla. Cocínelos por unos minutos. Agregue el chorizo de soja y déjelo cocinar hasta que los champiñones y la cebolla estén tiernos.

Cortar finamente el repollo morado, cortar los limones en gajos para agregar a los tacos, dejar a un lado.

No hay necesidad de añadir ningún condimento ya que el Chorizo de Soya ya está sazonado.

Calienta las tortillas de maíz en un comal. Llene las tortillas calientes con la mezcla de chorizo. Cubra con repollo rallado, su salsa y agregue unas gotitas de limón.