

TACOS VEGANOS DE VUNA



Fácil



2



19 min.

INGREDIENTES



- 1 tarro de **Vuna GARDEN GOURMET**
- 2 cucharadas de frijoles
- 1/2 mango maduro
- 1 porción de col lombarda
- 2 rábanos
- 1/2 lechuga romana
- 1 lima
- 4 tortillas de maíz crujientes
- 2 cucharadas de salsa mexicana
- 2 cucharadas de mayonesa vegana
- 1 cucharada de pimentón

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la mayonesa vegana con el pimentón hasta obtener una salsa homogénea.
- 2 Corta la lechuga y la col lombarda en tiras finas y mézclalas en un bol. Luego, rocía con jugo de lima y añade una pizca de sal y pimienta al gusto.
- 3 Para el relleno, trocea el mango por la mitad y mézclalo con los frijoles previamente enjuagados. Corta los rábanos en rodajas finas para añadirlos posteriormente.
- 4 Monta los tacos: pon la ensalada sobre las tortillas, incorpora un poco de Vuna junto a los frijoles y el mango, y agrega un poco de salsa. Coloca las rodajas de rábano y añade el resto de Vuna.
- 5 Sirve los tacos acompañados de la salsa y los gajos de lima.