**Fiesta Tacos**

**Direcciones:**

Dore la carne molida hasta que esté bien cocida. Escurrir la grasa.

Agregue la mezcla de condimento para tacos y pack taza de agua a la carne y deje hervir suavemente. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 5 minutos, revolviendo ocasionalmente. Agregue el maíz y los frijoles y caliente bien.

Vierta la mezcla de carne en las conchas de taco. Coloque los tomates cortados en cubitos bien drenados (o tomates frescos picados) sobre la carne. Agregue la lechuga y el queso triturados si están disponibles.

**Directions:**

Brown ground meat till cooked through.

Drain fat.

Add packaged taco seasoning mix and ¾ cup of water to the meat and bring to a gentle boil.

Reduce heat and simmer 5 minutes, stirring occasionally.

Add in corn and beans and heat thoroughly.

Spoon meat mixture into taco shells.

Spoon well-drained diced tomatoes (or chopped fresh tomatoes) on top of meat.

Add shredded lettuce and cheese if available.

**Ingredientes:**

1 libra de pavo o carne molida

1.25 oz. paquete de condimento de taco

¾ taza de agua

14.5 oz. Puede picar los tomates, escurridos MUY BIEN

14.5 oz. lata de maíz, escurrido

14.5 oz. Lata de alubias, escurrida y bien enjuagada.

Lechuga Rallada o Rasgada

1 taza de queso cheddar rallado o queso Monterey Jack, si está disponible

2 conchas de taco

**Porciones:** 4, dos tacos por persona. **Costo por comida:** $10.93

**Ingredients:**

1 lb. of ground turkey or beef

1.25 oz. taco seasoning packet

¾ cup of water

14.5 oz. can diced tomatoes, drained VERY WELL

14.5 oz. can of corn, drained

14.5 oz. can of beans, drained and rinsed well

Shredded or torn lettuce

1 cup shredded cheddar or Monterey jack cheese, if available

2 taco shells

**Servings:** 4, two tacos per person **Cost for meal:** $10.93

**Fiesta Tacos**