



Τacos με λουκάνικο και σάλτσα γιαουρτιού

Υλικά:	Εκτέλεση
Για τα tacos (για 8 τεμάχια): 100 γρ. καλαμποκάλευρο 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις 120 γρ. νερό 4 γρ. αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Ανακατεύουμε τα δύο είδη αλευριού με το αλάτι.2. Προσθέτουμε το νερό και δουλεύουμε με το χέρι μέχρι να έχουμε ένα λείο ζυμαράκι.3. Χωρίζουμε σε μπαλάκια 40 γρ.4. Κάθε ζυμαράκι το ανοίγουμε στο ειδικό μηχάνημα για tacos, ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες. Εναλλακτικά, ανοίγουμε με τη βοήθεια πλάστη.5. Σε αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά τηγανίζουμε το κάθε πιτάκι και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα.
Για το λουκάνικο: 4 τμχ Λουκάνικο μοσχαρίσιο με θυμάρι “Μουτεβελής”	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε το λουκάνικο στη μέση και στη συνέχεια σε λωρίδες.2. Το σοτάρουμε σε αντικολλητικό τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά μέχρι να πάρει ελαφρύ χρώμα.3. Το τοποθετούμε σε σκεύος με απορροφητικό χαρτί.
Για τη σάλτσα γιαουρτιού: 200 γρ. γιαούρτι 5 γρ. κόλιανδρο φρέσκο 20 γρ. ελαιόλαδο 10 γρ. φρέσκο κρεμμύδι 1 lime ½ τσίλι πιπεριά	<ol style="list-style-type: none">1. Ψιλοκόβουμε τα φύλλα κόλιανδρου, το τσίλι και το φρέσκο κρεμμύδι και τα προσθέτουμε στο γιαούρτι.2. Ρίχνουμε επίσης στο γιαούρτι το ξύσμα και το χυμό από το lime, καθώς επίσης και το ελαιόλαδο.
Για το σερβίρισμα: 2 καρότα ½ κρεμμύδι Φύλλα μαϊντανού	<ol style="list-style-type: none">1. Κόβουμε το καρότο πολύ λεπτές λωρίδες (julienne) και το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες.2. Σε ένα tacos τοποθετούμε 1 κ.σ. σάλτσα γιαουρτιού, καρότο, κρεμμύδι, φύλλα μαϊντανού και λουκάνικο.
