# Tacos vegetariani con Prugne della California

**Tempi di cottura:** 30 min

**Preparazione:** 20 min

**Porzioni:** 4-6

**Ingredienti:**

20 g di cioccolato fondente (o sostituto vegetale)
300 ml di birra (o sostituto vegano)
2 cucchiai di olio d'oliva
2 cipolle rosse tritate finemente
2 melanzane tagliate a striscioline
1 cucchiaio di paprika affumicata
1 cucchiaino di pepe di Caienna
1 cucchiaio di cumino
1 cucchiaino di timo essiccato
2 patate dolci grattugiate
100 g di Prugne della California tritate
400 g di pomodori in scatola
2 Taco
2 lime
1 manciata di coriandolo
4 cucchiai di panna acida (o yogurt vegetale) per finire

**Preparazione:**

1. Preriscaldate una grande padella antiaderente, prima di aggiungere l'olio.
2. Aggiungete le cipolle rosse tritate, seguite dalle melanzane.
3. Cospargete con le spezie e il timo, quindi cuocete per 10 minuti.
4. Distribuite nella padella le Prugne della California intere, seguite dalle patate dolci grattugiate.
5. Versate la birra (o il sostituto) e i pomodori in scatola.
6. Aggiungete il cioccolato fondente (o il sostituto) e mescolate.
7. Cuocete a fuoco lento per 20 minuti finché non si sarà ridotto.
8. Condite con sale e pepe.
9. Riempite i taco e decorate con coriandolo fresco e spicchi di lime.