Castacán y longaniza de Valladolid

Ingredientes

Castacán: 600 g
Jitomate : 2 Unidades
Chile habanero: 3 Unidades
Manteca de cerdo derretida: 3 Cucharada
Longaniza de Valladolid: 250 g
Cebolla Morada: 1 Unidad
Jugo de naranja lima: ½ Tazas
Tortillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* morada, *jitomate* y *chile* en cubos pequeños
- Mezclar todo en un tazón y añadir el *jugo* de lima, reservar.
- Fundir la *manteca* en una *cacerola*
- *Dorar* la *panza* en la *manteca* hasta que sea un *chicharrón*
- Escurrir y cortar en cubos.
- Cocinar la longaniza de Valladolid tostando en una sartén con el mínimo de aceite
- Preparar con las tortillas los tacos de castacán y longaniza, acompañar con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/castacan-y-longaniza-de-valladolid