

Tacos Campechanos con ensalada de habas



Ingredientes

Chorizo Frito: 150 g

Chicharrón: 200 g

Nopales: 3 Unidades

Jitomate : 2 Unidades

Cilantro: 1 Rallete

Vinagre Blanco: 1 Onza

Jitomate : 1 Unidad

Chile guajillo hidratado: 1 -unidad

Cecina: 250 g

Habas cocidas: 2 Tazas

Cebolla blanca: 1 Unidad

Chile serrano: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Chile de árbol seco hidratado: 3 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Picar media *cebolla* y *jitomate* en cubos pequeños, reservar.
- Desvenar los chiles y picar finamente
- Picar *cilantro*, reservar.
- Cocinar en una sartén con poco aceite, los nopales cortados en julianas grandes, añadir sal.
- En un tazón colocar los nopales fríos, las **habas**, y el resto de los ingredientes picados, *aliñar* con *vinagre*, aceite de oliva y sal al gusto.

Para preparar la salsa licuar jitomate

- *Cebolla*, *ajo* y los chiles rojos rehidratados.
- Freír la salsa en una sartén caliente.
- *Sazonar* con poca sal
- Picar la cecina en cubos pequeños y trozar el *chicharrón*
- En una sartén cocinar la cecina, agregar el chorizo y el *chicharrón*, añadir la salsa y dar un hervor
- Servir en tacos acompañado de la ensalada de *habas*