Tacos Campechanos con ensalada de habas

Ingredientes

Chorizo Frito: 150 g
Chicharrón: 200 g
Nopales: 3 Unidades
Jitomate : 2 Unidades
Cilantro: 1 Raillete
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*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-campechanos-con-ensalada-de-habas