

Tacos campechanos (villamelón o de crudo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne

Cebolla cambray: 2 Unidades

Tortillas: Cantidad necesaria

Cecina: 1 k

Chorizo Verde: 700 g

Helado de mamey

Crema para batir: 100 Ml.

Azucar comun: 50 g

Mamey: 1 Unidad

Limon: 2 Unidades

Crema evaporada: 1 Lata

Clara de huevo: 1 Unidad

Salsa

Ajos: 3 Diente

Chile Guajillo: 3 Unidades

Jitomates: 4 Unidades

Chile costeño: 4 Unidades

Sal: A gusto

Chicharrones: 250g

Chiles moritas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa

- Calentar agua en una olla.
- Partir *chicharrón* y vaciarlo en el agua.
- Dejar *hervir*.
- Asar jitomates, chiles guajillos, moritas, costeños y *ajo* en un comal bien caliente.

- Cuando estén asados, agregarlos al caldo de *chicharrón* y seguir cocinando.
- Moler todos los ingredientes, agregar un poco de sal y *sazonar* con sal por unos minutos.

Carne

- En un sartén poner a cocer el chorizo verde.
- En otro sartén caliente, poner un poco de aceite y freír *cebolla* cambray.
- Una vez frita, reservar y en el mismo sartén vaciar la cecina picada hasta que se cocine.
- Vaciar la cecina y el chorizo en la salsa caliente y mezclar.
- Calentar tortillas y servir a modo de taco.

Helado de mamey

- Pulverizar azúcar en un procesador.
- Agregar *crema* para batir congelada, leche evaporada congelada y el mamey congelado.
- Moler un poco y agregar el *jugo* de 2 limones pelados y sin *semilla*, y la clara de un *huevo*.
- Moler hasta obtener una textura tersa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-campechanos-villamelon-o-de-crudo>