

Tacos commander

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Achiote en pasta: 1 cdita.

Camarones grandes frescos: 5 Unidades

Pimentón dulce: 1 cdita.

Panceta fresca: 100 g

Morrón Verde: 1 Unidad

Chiles poblanos: 2 Unidades

Jugo de Naranja: 2 cdas.

Tortillas para tacos: 3 Unidades

Vinagre de vino: 1 cdita.

Ajo: 1/2 Cabeza

Chile Guajillo: 2 Unidades

Asado de cerdo: 200 g

Cebolla blanca: 1 Unidad

Tomate: 1 Unidad

Hojas de cilantro: 1 Puñado

Jalapeño: 1 Unidad

Palta: 1/2 Unidad

Sal de mar: Cantidad necesaria

Chiles moritas: 3 Unidades

Canela en rama: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para el adobo, tostamos 2 chiles poblanos, 2 chiles guajillos y 3 chiles morita. Para ello, primero los llevamos a la llama y cuando comience a generar humo los pasamos a una sartén hasta tostar sin que se quemen y se vuelvan crocantes. Le retiramos las semillas y dejamos que se enfríen.
- Luego, en un mortero, molemos los chiles y los pasamos por un colador.
- Mezclamos hasta obtener una pasta de *chile* molido y colado con 1 cucharada de té de *pimentón dulce*, 2 cucharadas grandes de *jugo de naranja*, 2 cucharadas grandes de aceite de oliva, 1 cucharada de té de *achiote* en pasta, 1 cucharada de postre de *vinagre* de vino y 1/2 cucharada de té de *canela en rama* tostada y picada.
- Para la salsa asada, tostamos intensamente sobre una *plancha* 1 *tomate*, 1 *morrón verde*, 1 *cebolla* blanca, 1/2 cabeza de *ajo*, 1 *jalapeño* (sin semillas), y molemos en un mortero con un hilo de aceite de oliva. Añadimos un puñado de hojas de *cilantro*, 1/2 *palta* en cubos y mezclamos.
- Para el relleno de *camarón* y carne de *cerdo*, retiramos la cabeza a los 5 *camarones* grandes frescos y los marinamos en el adobo reservado con una pizca de sal de mar. Reservamos.
- Retiramos el *hueso* al asado de *cerdo* y reservamos.

- Luego, cortamos lonjas finas de panceta fresca, reservamos.
- Para el armado, en una sartén caliente, cocinamos los *langostinos*, el *cerdo* en *fetas* y las lonjas de *panceta*.
- Luego, sobre 3 tortillas para tacos colocamos una cucharada de aioli negro (mayonesa con ceniza de chile) y en cada una agregamos un trozo de *panceta* cocida, 1 de *cerdo* y 1 *camarón*. Terminamos con 1 cuchara de salsa por encima.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-comander>