

Tacos con tortillas de harina de maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ñoquis de batata

Harina: 200 grs.

Relleno

Sal: 200 A gusto

Aceite De Maíz: 50 cc

Chiles: 2 Unidades

Lomo: 300 g

Cebollas: 2 Unidades

Epazote: 1 Rama

Salsa

Chiles: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Cilantro: 1 cda.

Agua: 1/2 L

Tortillas

Harina de maíz mejicana: 500 g

Agua: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la **harina** con la sal y el agua.
- Mezcle hasta obtener una masa homogénea.

- Tome pequeñas porciones, forme esferas y aplaste hasta formar un disco.
- En una sartén caliente dore las tortillas.
- Manténgalas tibias, envueltas con un lienzo.

Relleno

- Corte la carne en tiras.
- En una sartén con aceite saltee la carne.
- Reserve.
- Corte los chiles en juliana, elimine las semillas.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Lave las papas, seque bien y pele.
- Reserve la *papa*.
- Corte la cáscara de *papa* en tiras.
- Pique groseramente el *epazote*.
- En una sartén con aceite saltee las cebollas.
- Agregue la cáscara de *papa*.
- Añada los chiles y la sal.
- Aromatice con el *epazote*.

Salsa

- Corte los tomates en cuartos.
- Pique groseramente el *chile*.
- Pique finamente el *cilantro*.
- Procese los tomates con el *ajo*, el *chile* y un poco de agua.
- Pase por un colador chino.
- Pase a un bowl y agregue el *cilantro* y la sal.

Presentación

- Cubra el fondo de un plato con las tortillas, encima y de un lado sirva el relleno de cebollas y del otro lado la carne.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-con-tortillas-de-harina-de-maiz>