Tacos de canasta

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chicharrón de cerdo prensado: 250 Gramos
Chile Guajillo: 5 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/2 Unidad
Ajo: 2 Dientes

Frijoles

Chorizo Verde: 200 Gramos
Frijoles bayos refritos: 300 Gramos
Orégano en polvo: 2 pizcas
Sal: Cantidad necesaria

Para los Tacos

Manteca de cerdo derretida: Cantidad necesaria
Paprika: 50 Gramos
Sal: Cantidad necesaria
Tortillas: Cantidad necesaria
Salsa verde: Cantidad necesaria

Puré de papa con queso Cotija

Papa: 3 Unidades
QUeso Cotija: 100 Gramos
Comino molido: A gusto
Mantequilla: 2 Cucharada
Sal: Cantidades Necesarias

Preparación de la Receta

- **Paso a paso** ??

Para Frijoles con chorizo verde

- Cortar el chorizo en trozos grandes y freír hasta que dore
- Agregar los frijoles, previamente refritos, mezclar y *sazonar* con sal
- Añadir *orégano* en polvo, revolver y reservar.

Puré de papa con queso Cotija

- Cortar en cubos las papas previamente cocidas y peladas,
- Calentar en una sartén *mantequilla* y aceite, añadir una pizca de sal, ahí sofreír la *papa* picada rectificar la sal
- Agregar el *comino* en polvo y queso Cotija
- Reservar

Para armar los tacos

- Fundir una sartén la *manteca* con la *paprika* y una pizca de sal.
- Remojar las tortillas por los dos lados en esa grasa
- Llenar cada tortilla con los diferentes rellenos preparados y doblarla
- Colocar los tacos en el interior de una canasta envuelta con plástico y papel
-
- Cubrir los tacos para mantener calientes
- Servir acompañado con salsa verde

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-canasta-2