Tacos de canasta de adobo y frijoles

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne deshebrada con el adobo

Ajo: 1
Cebolla: 1 Unidad
Chiles Anchos: 3 Unidades
Cebolla: 1/4 Unidad
Jitomates: 2 Unidades
Carne deshebrada: 300 g

Chiles

Clavos De Olor: 2 Unidades
Chile jalapeño: 250 g
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Ajo: 5 Dientes
Orégano: 10 g
Mejorana: 10 g
Tomillo: 10 g
Sal: A gusto
Zanahoria: 250 g
Vinagre de plátano: 1 1/2 Taza
Cebolla cambray: 250g
Coliflor: 100 g
Aceite de soja: 10 g

Ensaladas

Verdolagas: 100 g
Jicama: 100 g
Aceite De Oliva: 20 Ml.
Zanahoria: 100 g
Limon: 1pza

Frijoles

Cebolla: 1/2 Unidad
Chile pasilla: 2 Pza
Frijoles remojados: 400 g

Montaje de los tacos

Sal: A gusto
Cebolla: 1/2 Unidad
Chile Guajillo: 2 Unidades
Tortillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Chiles

- Cortar *chile* jalapeño en julianas y zanahorias en rebanadas
- Macerar con sal.
- En un *molcajete*, moler *ajo* con sal, clavos de olor, *mejorana*, *tomillo*, *orégano*
- Agregar un poco de agua.
- En un sartén caliente, agregar un poco de aceite de soya.
- Vaciar la mezcla del *molcajete* en el sartén.
- Agregar cebollas cambray, subir el fuego y dejar cocinando.
- Agregar la *coliflor* y los chiles con las zanahorias.
- Verter *vinagre* blanco, *vinagre* de *plátano* y un poco de agua.
- Agregar unas ramitas de *mejorana* y *laurel*.
- Vaciar el *jugo* de los chiles y dejar soltar el hervor.

Carne deshebrada con el adobo

- Asar jitomates en el comal.
- Desvenar el *chile* ancho y asar con los jitomates y un trozo de *cebolla*.
- En un procesador, moler los jitomates, con le *chile*, la *cebolla* y un *ajo*.
- Cortar *cebolla* en tiritas.
- En un sartén caliente, freír la *cebolla* con un poco de aceite.
- Agregar la carne deshebrada y el adobo.
- *Sazonar*, agregar un poco de agua y dejar cocinando por unos minutos.

Frijoles

- Picar *cebolla* y freírla con poco aceite en un sartén.
- Cortar en tiras el *chile* pasilla y vaciarlo en el sartén.
- Agregar los frijoles refritos y dejar que se sazonen.

Montaje de los tacos

- En un procesador, moler *chile* guajillo, *cebolla*, sal con un poco de agua.
- Sumergir una tortilla caliente en la salsa y rellenar con el *frijol* enchilado o la carne con adobo
- Acomodarlos en una canasta y taparlos con un plástico.

Ensalada

- Rallar *jícama* y *zanahoria*, añadir verdolagas con *limón* y aceite de oliva.

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