elGourmet

# Tacos de canasta

## Ingredientes

### Para el relleno de chicharrón:

**Manteca**: 300 g
**Chicharrón de cerdo**: 150 g
**Pimienta**:
**Sal**:
**Cebolla**: 1/4 Unidad
**Jitomates**: 3 Unidades
**Ajo**: 1 Unidad
**Tortilla**: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Para el relleno de chicharr&oacute

### n

- Cortamos 3 jitomates en gajos, retiramos las semillas y picamos en cubos pequeños.
- Por otro lado, colocamos 300 gr de *manteca* en una sartén tibia y fundimos.
- Picamos finamente ¼ de *cebolla* y agregamos a la *manteca* junto con los jitomates picados
- Luego, fileteamos 1 *ajo* y añadimos.
- Agregamos 150 gr *chicharrón* de *cerdo* triturado a la sartén
- Integramos y sazonamos con sal y pimienta
- Luego, calentamos aceite en una sartén, pasamos la tortilla por ambos lados y retiramos el exceso de aceite con papel absorbente.
- Colocamos un poco de relleno en el centro de la tortilla, doblamos e introducimos en una canasta de mimbre cubierta con una servilleta de tela y plástico.
- Acomodar los tacos uno sobre otro, luego, tapamos con el plástico y la tela.

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