Tacos de cecina enchilada

Ingredientes

Para el aceite de carbón:

Carbon: 1 Pieza
Aceite Vegetal: 50 Ml.

Para la salsa:

Cebolla: 1 Unidad
Aceite Vegetal: 1 Chorrito
Chiles chipotles: 2 Unidades
Cilantro:
Sal:
Chiles cuaresmeños: 15 g
Cecina:
Chiles guajillos: 20 g
Pimienta:

Preparación de la Receta

Para el aceite de carbón

- Colocamos 1 Pieza de carbón en una cazuela de barro y calentamos con un soplete
- Luego, vertemos 50 ml de aceite vegetal en un recipiente, introducimos el carbón y dejamos reposar para infusionar

Para la salsa

- Primero retiramos las semillas de los 20 gr de chiles guajillos y una vez limpios los colocamos en una olla con agua caliente.
- Luego, cortamos una *cebolla* por la mitad, limpiamos los 15 gramos de chiles cuaresmeños retirando las venas y cortando por la mitad.
- Añadimos los ingredientes cortados a los chiles guajillos, agregamos el *cilantro* y dejamos cocinar por unos minutos hasta que llegue al punto de hervor

- Por otro lado, molemos los ingredientes con un poco del agua de cocción, añadimos dos chiles chipotles y licuamos hasta obtener una pasta espesa
- Sazonamos con sal y pimienta.
- Colocamos en un bowl la cecina y añadimos la salsa para *marinar*.
- Agregamos un chorrito de aceite vegetal en una sartén previamente caliente y añadimos una cucharada del aceite de carbón que preparamos
- Colocamos la cecina *marinada* y cocinamos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-cecina-enchilada