

Tacos De Comal

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Capeado

Huevos: 3 Unidades

Harina de trigo: c/n

Chiles Rellenos

Chile Pasilla Mixe: 3 Unidades

Picadillo: c/n

Picadillo

Jitomate: 3 Unidades

Aceitunas: 30 g

Canela: 1/2 Unidades

Alcaparras: 30 g

Durazno: 3 Unidades

Carne de res molida: 200 g

Chorizo: 6 Unidades

Laurel: 6 hojas

Manzana: 2 unidad

Carne de cerdo molida: 200 g

Perejil: c/n

Pimienta: c/n

Plátano: 1/2 unidad

Sal: c/n

Tomillo: c/n

Cebolla: 1 Unidades

Ajo: 2 Unidades

Tacos

Asiento De Manteca De Cerdo: 50 g

Chorizo Frito: c/n

Chile Relleno: 3 Unidades

Pasta De Frijol Negro: c/n

Masa De Maíz: c/n

Quesillo: 100 g

Preparación de la Receta

- Precalentar en una sartén el aceite, sofreír la *cebolla* y *ajo*.
- Agregar las carnes y *sazonar* con pimienta, cocinar a punto medio.
- Picar las aceitunas y *alcaparras*.
- Añadir *jitomate*, *manzana*, *durazno* y *plátano* previamente picados.
- Incorporar las aceitunas y *alcaparras* agregar canela *laurel*, *tomillo* y *perejil*, cocinar hasta que se evapore el líquido, *sazonar* con sal y pimienta y dejar enfriar, reservar.
- Desmenuzar el chorizo y freír hasta que esté *cocido*, reservar.

Chiles Rellenos

- Hidratar en una *cacerola* con agua caliente los chiles, retirar las semillas y rellenar con el picadillo, reservar.

Capeado

- Calentar aceite vegetal, en una sartén.
- Batir las claras del *huevo* a punto de turrón, incorporar las yemas lentamente y reservar.
- Enharinar los chiles, pasarlos por la mezcla de *huevo* y freír.
- Retirar y escurrir sobre papel absorbente.
- Reservar.

Taco

- Hacer las tortilla con la masa, una vez cocida untar un poco de asiento de *manteca*, añadir
- pasta de *frijol* encima, colocar el *chile* capeado, el chorizo, el queso y enrollar ; colocarlo en un
- comal caliente hasta que el queso se derrita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-comal>