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
Canela: 1/2 Unidades
Durazno: 3 Unidades
Chorizo: 6 Unidades
Manzana: 2 unidad
Perejil: c/n
Plátano: ½ unidad
Tomillo: c/n
Ajo: 2 Unidades
Aceitunas: 30 g
Alcaparras: 30 g
Carne de res molida: 200 g
Laurel: 6 hojas
Carne de cerdo molida: 200 g
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Cebolla: 1 Unidades

Tacos

Asiento De Manteca De Cerdo: 50 g
Chile Relleno: 3 Unidades
Masa De Maíz: c/n
Quesillo: 100 g
Chorizo Frito: c/n
Pasta De Frijol Negro: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentar en una sarte´n 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 quesillo y enrollar ; colocarlo en un
- Comal caliente hasta que el quesillo se derrita.

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