Tacos sudados

Ingredientes

Para el relleno:

Chorizos en cubos: 2 Unidades
Pimienta:
Aceite De Oliva:
Papas cocidas: 3 Unidades
Sal:

Para la salsa:

Cebolla: 1/4 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Chiles en vinagre:
Col:
Pimienta:
Tortilla taquera:
Chiles anchos pequeños: 10 Unidades
Clavos: 2 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Sal:

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortamos 3 papas cocidas y reservamos.
- Luego, cortamos 2 chorizos en cubos y freímos en una sartén sin aceite hasta obtener una textura media dorada.
- Incorporamos la *papa* al chorizo y mezclamos
- Cocinamos por unos minutos para que se integren bien los sabores.
- Alineamos con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
- Colocamos el relleno en un bowl y aplastamos para formar un puré
- Reservamos.

Para la salsa

- Limpiamos y desvenamos 10 chiles anchos pequeños y los blanqueamos en agua caliente durante 5 minutos.
- Cortamos ¼ de *cebolla* y dos dientes de *ajo* y los molemos con los chiles ya blanqueados
- Agregamos dos clavos, sal y pimienta
- Licuamos con un poco de agua hasta formar una pasta.
- A continuación, sofreímos en aceite tibio durante 10 minutos.
- Pasamos la tortilla taquera por la pasta de *chile* y freír en aceite.
- Colocamos un poco de relleno en las tortillas y cerramos
- Llevamos a la vaporera con agua previamente caliente.
- Acomodamos una base de tortillas e introducir los tacos, cubrimos con una bolsa de plástico, tapamos con un trapo y cocinamos durante 20 minutos.
- Servimos con *col* y chiles en *vinagre*.

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