

# Taquitos, enrollar por costumbre.

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Cocción de las tres carnes

**Carne de res:** 400 g

**Laurel:** 4 Hojas

**Tomillo:** 5 Ramas

**Ajo:** 5 Dientes

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 1/2 Unidad

**Carne de Puerco:** 400 g

**Orégano:** 2 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mejorana:** 5 Rama

### Guarnición

**Lechuga romana:** 1 Unidad

**Salsa de jitomate con chipotle:** 2 Tazas

**Crema de leche semi montada:** 200 g

**Salsa verde:** 2 Tazas

**Queso rallado:** 1 Taza

### Guisado de papas con chorizo

**Chorizos:** 2 Unidades

**Papa:** 1 Unidad

### Salsa verde

**Sal:** A gusto

**Agua:** 1/2 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Chile jalapeño:** 1/4 Unidad

**Cilantro:** 10 Hojas

**Tomatillos verdes:** 3 Unidades

### Tacos

**Tortillas De Maíz:** 30 Unidades

## Varios

Aceite De Maíz: 3 Taza

## Preparación de la Receta

### Cocción de las tres carnes

- Pele las cebollas y los ajos, corte las cebollas en cuartos.
- En una olla express con abundante agua cocine la carne de *puerco* y la de *res*.
- Sazone con sal, pimienta, 3 ramas de *tomillo*, 2 hojas de *laurel*, 1 cda. de *orégano*, 3 ramas de *mejorana*, 3 dientes de *ajo* y una *cebolla*
- Tape bien la olla y cocine a fuego medio.
- De la misma forma cocine en otra olla la carne de *pollo* con el resto de los ingredientes durante 25 minutos
- Deje enfriar ambas carnes dentro del caldo.

### Salsa verde

- Pele el *ajo*.
- Corte los tomatillos en trozos junto con el *chile* jalapeño.
- Coloque dentro de la licuadora los tomatillos, el *chile*, la sal, el *cilantro*, el diente de *ajo* y el agua
- Licue.

### Guisado de papas con chorizo

- En una olla con agua y sal cocine la *papa* con piel, luego retire la piel y corte la *papa* en cubitos.
- Desmenuce el chorizo y mezcle con la *papa*.
- En una sartén caliente fría el chorizo junto con la *papa*.

### Guarnición

- Lave la *lechuga* en agua con hielo, séquela y pique finamente

### Armado

- Desmenuce con las manos las tres carnes en tiras bien finas, sazone nuevamente con sal.
- En una sartén caliente las tortillas, retire y rellénelas con los diferentes tipos de carnes y el guisado de chorizo con *papa*.
- Coloque en el centro de cada tortilla un tipo de relleno y enrolle, pinche con un *palillo*.
- En una sartén con aceite de maíz bien caliente fría los tacos hasta dorarlos

- Retire y escurra en papel absorbente
- Retire los palillos.

## Presentación

- Coloque los tacos en una fuente, báñelos con la salsa de *jitomate* con *chipotle*, la salsa verde y la *crema* de leche.
- Luego espolvoree con la *lechuga* y por ultimo con el queso rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/taquitos-enrollar-por-costumbre>