

Mariano

SANDOVAL

Tipo de platillo: Antojitos

Tacos de canasta en casa

Porciones: 8 personas

Ingredientes:

2 tzas	Frijoles bayos, enteros con caldo
¼ pza	Cebolla, finamente picada
1 pza	Ajo, finamente picado
1 pza	Chile serrano, picado

Para los tacos:

500g	Tortilla taquera
1 pza	Cebolla, fileteada
¼ tza	Chile, en polvo
2 tzas	Aceite
1 pza	Papel estrasa
1 pza	Bolsa de plástico, grande

1 tza	Salsa verde, cocida
1 cda	Cebolla, picada
1 cda	Cilantro, picado
1 pza	Aguacate, en cubos

c/s	Sal y pimienta
-----	----------------

Procedimiento:

- 1. Para los frijoles**, en un sartén con aceite caliente sofreír cebolla, ajo y chile, cocinar unos minutos. Integrar frijoles y con ayuda de un machacador, aplastar hasta obtener una textura homogénea.
- 2. Para los tacos**, rellenar cada tortilla con una cucharada de frijoles y doblar. En un refractario colocar los tacos uno tras otro con la abertura mirando hacia abajo. Enseguida añadir cebolla fileteada y espolvorear chile guajillo en polvo.
- Calentar aceite y verter sobre los tacos de forma uniforme. Cubrir refractario con una hoja de papel estrasa, una bolsa de plástico y dejar reposar.
- 4. Para la salsa**, en un tazón combinar salsa, cebolla, cilantro y aguacate, remover y rectificar sazón.
- 5. Para el montaje**, servir tacos calientes y acompañar con salsa verde, al gusto.

