

**Tipo de platillo: Plato fuerte**

**Tacos de lechón al vapor estilo Aguascalientes  
Chef Mariano Sandoval**

**Porciones: 4**

**Ingredientes:**

½ pza Lechón, troceado  
2 pzas Diente de ajo, troceado  
2 pzas Limón, el jugo  
1 cda Aceite de olivo  
1 cda Tomillo, troceado  
1 cda Comino, molido

**Para el guacamole:**

3 pzas Tomate verde  
1 pza Chile serrano  
¼ pza Cebolla  
1 pza Aguacate  
  
¼ tza Cilantro, picado  
  
24 pzas Tortilla taquera  
  
c/s Sal y pimienta

**Procedimiento:**

- **Para el lechón**, en un mortero colocar ajo, sal y triturar hasta obtener una pasta. A continuación añadir limón, aceite, tomillo, comino e integrar.
- Untar las piezas de lechón con la preparación anterior y colocar en una charola, tapar con aluminio y cocinar en horno hasta cocer y suavizar carne. Retirar y deshebrar.
- Mantener caliente dentro de una vaporera. Colocar tortillas dentro de la misma vaporera, reservar.
- **Para el guacamole**, licuar todos los ingredientes en crudo, sazonar al gusto y, por último, añadir cilantro picado.
- **Para el montaje**, armar tacos colocando una porción de carne en un par de tortillas, servir con salsa y, si lo desea, acompañar con limón.