



TACOS DE CANASTA

Ingredientes:

Para los tacos:

24 tortillas pequeñas
3 pzas medias de papa blanca
½ kg de chorizo o longaniza
Sal al gusto
4 pzas de chile guajillo sin semillas
¼ pza de cebolla
1 diente de ajo
½ taza de agua
1 taza de aceite
1 pza de cebolla fileteada

Para la salsa:

- 6 pzas de tomate verde
- 2 pzas de chile de árbol fresco
- ¼ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Cuece las papas, pélalas y hazlas puré.
2. Sofríe el chorizo o longaniza. Añade el puré de papa y mezcla, sazona y reserva.
3. Asa los chiles con la cebolla y el ajo. Licua estos ingredientes con el agua y el aceite. Calienta esta mezcla. Añade la cebolla fileteada. Reserva.
4. Para la salsa verde, cuece los tomates con la cebolla, el ajo y los chiles. Escurre y licua con las hojas de cilantro y el consomé de pollo. Reserva.
5. Para armar la canasta, primero debes tener todos los ingredientes calientes las tortillas, el

relleno y la salsa con las cebollas.

6. Forra una canasta por capas en el siguiente orden franela o jerga, plástico grueso, papel de estrasa y papel aluminio. De cada capa te deben sobrar los extremos para después cerrarlas.
7. En la base de la canasta, coloca un poco de las cebollas con chile guajillo.
8. Rellena cada tortilla con una cucharada de papas con chorizo. Aplástala y colócala en la canasta. Cubre la base de la canasta con los tacos. Baña con un poco de salsa de guajillo y cebollitas. Repite el procedimiento hasta terminar.
9. Envuelve los tacos con cada capa que forra la canasta y déjalos sudar por aproximadamente 45 minutos.
10. Sirve y ofrece con la salsa verde.

Tiempo de preparación:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4