



TACOS VILLAMELON ESTILO CHEF ANA PAULA

Ingredientes:

Salsa de chicharrón

3 jitomates

1 diente de ajo

50g de cebolla en cubos

3 chiles morita asados, asados y sumergidos en agua hirviendo, sin semillas y desvenados

1 chile guajillo, asado y sumergido en agua hirviendo, sin semillas y desvenado

Sal/pimienta al gusto

100g de chicharrón remojado en 1 ½ tazas de agua hirviendo

250 g de longaniza ó chorizo picado finamente

250g de cecina picada finamente

100g cebolla picada finamente

Tortillas de maíz, las necesarias

Cebolla y Cilantro finamente picado

Limonas, partidos a la mitad

Procedimiento:

Para la salsa de chicharrón, asa los jitomates con el ajo, la cebolla hasta que se doren. Licua ¹ / 2 agregando los chiles, sal, pimienta y el chicharrón previamente remojado en agua hirviendo.

Regresa al fuego y cocina tapado por 3 minutos ó hasta que hierva. Reserva.

Calienta una sartén y fríe la longaniza hasta que dore por completo. Retira, elimina el exceso de aceite. En ese mism sartén frie la cebolla y la cecina hasta que esté cocida. Agrega la longaniza, mezcla y cocina por 1 minutos más.

Calienta una tortilla, agrega una cucharada de salsa de chicharrón, dos cucharadas de cecina y longaniza. Acompaña con un poco de cebolla, cilantro picado y gotitas de limón.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

5-8 porciones