



Recetas

Tacos de chorizo picante

El taco es una preparación culinaria muy popular de México que consiste en una tortilla, generalmente de maíz, que se dobla o se enrolla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa. Es el antojito más representativo de la cocina mexicana.



Fácil



40 min.



Cocina



3-4



Ingredientes

- 5 Chorizos
- 500 g Tocineta
- Azúcar morena
- Miel
- Aguacate
- Cebolla morada
- Tomate
- Cilantro
- Limón
- Aceite de oliva
- Sal Bahía Refinada Fina
- Tortillas de maíz

Utensilios

- 1 Sartén
- 1 bowl
- Procesador de cocina
- Tenedor
- Parrillera
- Carbón

Preparación

Prende en la parrillera una buena brasa y cocina 5 chorizos hasta que estén bien cocido, retírales la tripa y con un tenedor haz un puré de chorizo y reserva.

En un sartén saltea 500 g de tocineta picada cuando se empiece a dorar, agrega 2 cucharadas de azúcar morena y miel, remueve hasta que estén bien incorporados.

Cocinamos hasta que las tocinetas queden bien caramelizadas.

En el ayudante de cocina agrega aguacate, cebolla morada, tomate, cilantro, jugo de limón, aceite de oliva y Sal Bahía Refinada Fina, procesa por 40 segundos y reserva.

Calienta en un sartén las tortillas de maíz y arma los tacos de la siguiente manera:

Primero el chorizo, luego el guacamole y en el tope la tocineta caramelizada.