

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tacos de Canasta

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para guisado de papa:	Observaciones (Marca)
500	grs	Papa blanca	Cocida y pelada.
1	cda	Aceite vegetal	
¼	pza	Cebolla blanca	Debe estar picada.
		Sal	Al gusto.
		Ingredientes para guisado de frijoles refritos:	
2	tzs	Frijoles cocidos	
2	cds	Aceite o manteca	
¼	pz	Cebolla picada.	
		Sal	Al gusto.
		Ingredientes para guisado de chicharron prensado:	
250	grs	Chicharrón prensado	
2	pzs	Jitomate	
1	pz	Diente de ajo	
¼	pz	Cebolla	

2	pzs	Chile guajillo hidratado	Opcional.
		Sal	Al gusto.
		Ingredientes para adobo de tacos:	
½	tz	Aceite vegetal	
3	pzs	Chile guajillo hidratado	
1	pz	Diente de ajo	
¼	pz	Cebolla	
		Sal	Al gusto.
		Materiales:	
		Canasta de mimbre mediana	
		Bolsa de plástico grande para alimentos	
		Tela gruesa (manta) o servilletas de tela	
		Licuada	
		Sartén	
		Cuchillo	
		Tabla	
		Vaporera	Para calentar tortillas
		Cucharones	
		Cucharas	

#	Preparación de guisado de papa:
1	Machacar la papa aún caliente.
2	Acitronar la cebolla en aceite.

3	Agregar la papa y sazonar con sal.
4	Cocinar por 5 minutos hasta que tome consistencia.

#	Preparación para guisado de frijoles refritos:
1	Licuar los frijoles si se desea textura suave.
2	Sofreír la cebolla en aceite.
3	Añadir los frijoles y freír hasta que espesen.

#	Preparación para guisado de chicharron prensado:
1	Licuar jitomate, ajo, cebolla y guajillo.
2	Freír la salsa, añadir el chicharrón y cocinar por 10 minutos

#	Preparación para adobo de tacos:
1	Licuar todos los ingredientes.
2	Calentar ligeramente y servir.

#	Montaje tradicional:
1	Forrar la canasta: primero con la tela, luego con las bolsas plásticas.
2	Barnizar cada capa con el adobo caliente.
3	Acomodar en capas dentro de la canasta.
4	Tapar con el plástico y tela, cerrar bien para mantener al vapor.
5	Reposar 1 hora mínimo para que suden y se hidraten.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa Verde Hervida

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	grs	Tomate verde	
1	pz	Diente de ajo	
¼	pz	Cebolla	
1	pz	Chile serrano	
		Sal	Al gusto.
		Cilantro	Al gusto (opcional).

#	Preparación:
1	Hervir tomates, ajo, cebolla y chile.
2	Licuar todo, sazonar con sal y agregar cilantro al final.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa de Chile de Árbol

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
10	pzs	Chile de árbol seco	
1	pz	Diente de ajo	
¼	tz	Aceite vegetal	
		Sal	Al gusto.

#	Preparación:
1	Dorar los chiles en aceite caliente sin que se quemen.
2	Licuar con ajo y sal. Agregar un poco de agua si se desea más ligera.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tacos al Vapor Estilo Monterrey

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para guisado de carne molida con papa:	Observaciones (Marca)
500	grs	Carne molida de res o mixta	
2	pzs	Papa medianas	Deben estar cocidas y picadas.
1	pz	Diente de ajo	
¼	pz	Cebolla picada	
½	cdita	Comino	
		Sal	Al gusto.
		Pimienta	Al gusto.
		Ingredientes de adobo rojo para tortillas:	
4	pzs	Chile guajillo	
2	pzs	Chile ancho	
1	pz	Diente de ajo	
¼	pz	Cebolla	
1	tz	Agua	
		Sal	Al gusto.
		Materiales:	

20	pzs	Tortillas de maíz	Suaves y calientes.
		Adobo rojo	
		Guisado de carne con papa	
		Papel aluminio o tela de manta	
		Vaporera grande	
		Sartén	
		Licuada	
		Tabla	
		Cuchillo	
		Cucharas	

#	Preparación para guisado de carne molida con papa:
1	Sofreír ajo y cebolla.
2	Agregar la carne y cocinar hasta dorar.
3	Añadir las papas, sazonar con sal, pimienta y comino.
4	Cocinar hasta integrar todo.

#	Preparación de adobo rojo para tortillas:
1	Hidratar los chiles en agua caliente.
2	Licuar con ajo, cebolla, sal y un poco de agua.
3	Colar y reservar.

#	Montaje:
1	Pasar las tortillas una por una por el adobo.
2	Rellenar con el guisado y doblar en forma tradicional (media luna).
3	Acomodar en vaporera en capas, cubriendo con manta o aluminio.
4	Cocer al vapor durante 25 - 30 minutos.
5	Servir calientes, acompañados de salsa roja.