

TACOS GRINGO

Tiempo de preparación: 20 minutos

INGREDIENTES

500g carne molida (res, pollo o puerco)

1 ajo pelado

1/4 cebolla blanca

1 hoja de laurel

1 tsp sal

1 tsp pimienta negra fresca

1/2 tsp comino en polvo

1 tbspc aceite vegetal

Para servir:

10-12 tacos hard shell

1 taza de lechuga rebanada finamente

1 taza de queso rallado

Cebolla morada en rebanadas al gusto

1 taza de salsa taquera



GUACAMOLE SALSA TAQUERO

Tiempo de preparación: 15 minutos

INGREDIENTES

1 lata de tomatillos sin líquido o

250g de tomatillo verde crudo

1-2 chiles jalapeños

1/2 cebolla blanca

1 diente de ajo, pelado

2 aguacates medianos maduros

1 manojo de cilantro fresco

1 tbspc jugo limón fresco

1 tsp sal



PROCEDIMIENTO

1. En una cacerola coloca la carne molida, el ajo, la cebolla y la hoja de laurel. Agrega agua hasta cubrir todos los ingredientes.
2. Sobre fuego medio, espera a que hierva el agua y cocina la carne por alrededor de 5 minutos (queremos la carne a término medio). Retira la carne del fuego y reserva.
3. En un sartén sobre fuego medio calienta el aceite. Agrega la carne molida y separala con la ayuda de una cuchara.
4. Agrega comino, sal y pimienta. Cocina la carne, moviendo continuamente para que no se formen grumos, hasta que se dore un poco. Retírala del fuego.
5. Rellena tus hard shell tacos con la carne molida.
6. Decóralos con lechuga rallada, queso, rebanadas de cebolla y tu salsa taquera favorita. Sirve inmediatamente.

NOTA

Este estilo de tacos Tex-Mex son los más conocidos en los Estados Unidos. Y, aunque no es una receta Mexicana tradicional, es súper rica.



Chilisalt, Mexican Delicacies ©

PROCEDIMIENTO

1. En una cacerola coloca los tomatillos (únicamente si están crudos) junto con la cebolla, el ajo y los chiles jalapeños. Agrega agua hasta cubrir los ingredientes parcialmente y ponla a hervir sobre fuego medio.
2. Una vez que hierva el agua, cocina por alrededor de 5 minutos hasta que los vegetales estén ligeramente suaves. Apaga el fuego y deja enfriar.
3. Muele con el resto de los ingredientes (sin agregar agua) hasta obtener una salsa tersa. Prueba la salsa y agrega más sal si es necesario.
4. Sirve sobre tus tacos favoritos.

TIPS PARA SERVIR

Es deliciosa con los clásicos tacos de carnitas de puerco, con tacos de pollo o de mariscos al grill.

NOTA

Los tomatillos en lata se pueden comprar en cualquier tienda de productos latinos.



Chilisalt, Mexican Delicacies ©

MOLLETES

Tiempo de preparación: 20 minutos

INGREDIENTES

1 taza de frijoles refritos
100g de queso para fundir
1 baguette estilo francés
1 taza de Pico de Gallo

Pico de Gallo:

2 tomates cortados en cubos
1/4 de cebolla blanca en cubos
1 chile jalapeño picado
1 ramito de cilantro picado
1 tbsp jugo de limón
1 tsp aceite de oliva
1 tsp sal



TACOS DE PAPA GUISADA

Tiempo de preparación: 25 minutos

INGREDIENTES

500g papas cambray cocidas y
cortadas en cubos
1/2 cebolla blanca en rebanadas
1 tsp aceite vegetal

Salsa roja:

4 tomates medianos
1/4 cebolla blanca
1 diente de ajo pelado
1 chile jalapeño
1 tsp sal

Para servir:

10-12 tortillas de maíz
1 taza de queso feta desmoronado



PROCEDIMIENTO

1. Corta el baguette en dos o tres piezas. Después rebana cada pieza de pan a lo largo.
2. En un comal o sartén a fuego medio, coloca las piezas de pan y déjalas por un par de minutos a que se doren un poco. También puedes usar el horno eléctrico si lo deseas.
3. Retira el pan del comal y con una cuchara o una espátula esparce una generosa cantidad de frijoles refritos en cada pieza.
4. Agrega queso a cada pieza de pan. Vuelve a colocarlos en el comal a fuego lento y espera hasta que el queso se derrita por completo.
5. Retira los "molletes" del fuego. Colócalos sobre un plato y agrega una generosa cantidad de Pico de Gallo sobre cada uno.
6. Sirve inmediatamente.

PICO DE GALLO SALSA

Para hacer esta tradicional salsa Mexicana o Pico de Gallo sólo tienes que incorporar todos los ingredientes en un recipiente y mezclarlos muy bien. Esta salsa es deliciosa para acompañar cualquier platillo y puede durar hasta un par de días en refrigeración. ¡Buen provecho!



Chilisalt, Mexican Delicacies ©

PROCEDIMIENTO

Salsa Roja:

1. En una cacerola coloca los tomates, la cebolla, el ajo y el chile jalapeño. Agrega agua hasta cubrir parcialmente los ingredientes. Una vez que el agua comience a hervir, cocina por alrededor de 5 minutos hasta que los vegetales se suavicen un poco.
2. Muele con sal y media taza del agua utilizada hasta obtener una salsa tersa. Reserva.

Papas guisadas:

1. Sobre un sartén mediano calienta el aceite sobre fuego medio. Agrega las rebanadas de cebolla y cocínalas hasta que estén suaves y translúcidas.
2. Agrega las papas y cocínalas moviendo constantemente hasta que estén ligeramente doradas.
3. Agrega la salsa roja sobre las papas. Una vez que comience a hervir, baja el fuego y cocina por alrededor de 5 minutos más.
4. Sirve el guisado de papas en tacos. Acompáñalos con queso feta fresco y tu salsa taquera favorita.



Chilisalt, Mexican Delicacies ©

TACOS VEGANOS TUTTI FRUTTI

Tiempo de preparación: 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 calabaza cortada en julianas
- 1 pimiento cortado en julianas
- 3 zanahorias cortadas en julianas
- 1 taza de ejotes en julianas
- 1 taza de champiñones en rebanadas
- 1 taza de brócoli
- 1/2 cebolla blanca en rebanadas
- 1 tbsp aceite de oliva
- 1 tsp pimienta negra
- 1 tsp sal
- 10-12 tortillas de maíz



PROCEDIMIENTO

1. En un sartén calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla y cocina hasta que esté transparente.
2. Saltea los vegetales uno a uno, del más duro al más blando, moviendolos continuamente. Tomará alrededor de 2 minutos por cada tipo de vegetal.
3. Sazona con sal y pimienta y cocina por dos minutos más. Retira del fuego.
4. Calienta tus tortillas y arma tus tacos con los vegetales salteados.

TIPS PARA SERVIR

Puedes servir tus tacos veganos con un poco de col morada rallada, lechuga, rebanadas de rabano, aguacate, semillas de girasol y ajonjolí tostado. Finalmente, añade tu salsa taquera favorita. ¡Quedan deliciosos!

NOTA

Para esta receta puedes utilizar tantos vegetales como gustes. Enre más mejor!



Chilisalt, Mexican Delicacies ©