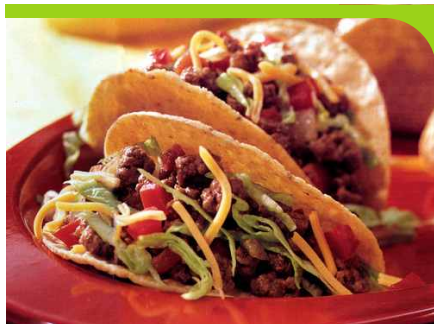




TACOS DE GUISADOS

Deliciosos tacos de diferentes guisados, con tortilla de maíz o harina a escoger CUATRO de los siguientes guisados: MOLE DE POLLO, CHICHARON Prensado, CHICHARRON DURO, BISTEC A LA MEXICANA, PAPAS CON CHORIZO, PASTOR, LENGUA EN SALSA VERDE Y FRIJOLAS REFREITAS. (6 tacos por persona)



RECETA

Preparación e ingredientes para 8 porciones o más:

2 pencas de maguey trozada;
2 piernas de cordero (ver también CARNE DE CORDERO);
2 cebollas;
4 dientes de ajo;
Pimienta;
Orégano;
Sal.

Preparación

Moler la cebolla con la pimienta (en lo posible en grano y negra), el orégano picado y la sal a gusto; untar con esta preparación las piernas de cordero.

En una olla tamalera (vaporiera) formar un fondo con las pencas trozadas y colocar las piernas de cordero untadas sobre ellas. Cocer hasta que la carne se ablande.

Servir con salsa (generalmente borracha).

Otra variable de los tacos son las flautas, donde el taco, en este caso se realiza con una tortilla grande en forma del instrumento que su nombre refiere, se fríe para dejarlo completamente dorado. Se rellenan con carne desmenuzada o picadillo y se acompañan con cebolla, lechuga, crema, salsas, etc.

Cuando uno se acerca a las ferias seguro va a encontrar con una gran olla de manteca hirviendo en la que flotan carne de res, longanizas y cebollitas que rellenan los tacos de fritangas, decorados con cebolla, cilantro y salsa roja o verde.