

## TACOS AL VAPOR DE CARNE DESHEBRADA

### Ingredientes:

- ½ kilo de Papas cocidas
- 1 Chile Guajillo
- 1 Chile Ancho
- 1 tomate huaje
- 1 diente de ajo
- 1 cucharita de Comino entero
- 1 cucharita de Pimienta negra en bola
- Sal al gusto
- 2/3 de taza de Manteca de Puerco
- 1/3 de taza de Aceite Vegetal
- ½ kilo de carne deshebrada de res ya cocida
- 50 Tortillas dobladas
- Para acompañar: Repollo (col) rallado, Salsa Verde de Tomate de Fresadilla

### Preparación:

1. Las papas se pelan y se prensan con un machacador de frijoles hasta dejarlas hechas puré.
2. Los chiles se limpian de rabo y semillas y se ponen a cocer en agua hirviendo junto con el tomate durante 5 minutos. Se muelen estos ingredientes en la licuadora junto con el ajo, el comino, la pimienta y la sal.
3. Se junta la manteca con el aceite y se calienta unos minutos a que se integre la mezcla. Se pone 1 Cucharada de esta mezcla en un sartén y ahí se agrega la salsa de chile a guisar por unos minutos. Se añade la carne y el puré de papa y se revuelve todo a que quede bien integrado.
4. Se rellenan las tortillas con la carne y se pintan con una brocha con la mezcla de manteca. Se acomodan los tacos en una vaporera cubierta con papel aluminio con agua abajo. Se ponen a cocer aproximadamente 45 minutos al vapor para 50 tacos.

5. Se sirven acompañados de salsa de chile verde y repollo (col) rallado.

**Notas:**

Rinde 50 tacos

