

## TACOS ROJOS DE PAPA CON CUERITOS

### Ingredientes para los cueritos:

- 1 kg de Cueritos de Puerco cortados en cuadros de 3 por 3 cms
- 4 dientes de Ajo
- 1 cucharada de Sal
- 10 hojas chicas de Laurel
- 1 cucharita de Pimienta Negra en bola
- 1 cucharita de Orégano
- 1 taza de Vinagre
- ½ cebolla en rebanadas
- 2 a 4 chiles Jalapeños
- 2 zanahorias en rebanadas

### Ingredientes para los tacos:

- 25 tortillas Rojas (compradas en la tortillería)
- 4 papas (600 gms)
- 1 cucharita de Sal
- ¼ de cucharita de Pimienta negra molida
- ½ cucharita de Orégano molido
- Aceite vegetal el necesario para freír

### Ingredientes para acompañar los tacos:

- Repollo rallado
- Tomate en rebanadas
- Cebolla en rebanadas

### Ingredientes para la salsa de chile:

- ½ taza de chile de árbol seco (chile cambray) (20 gms)
- 2 chiles morita
- 1 diente de ajo
- 2 cucharada de vinagre blanco
- 1 cucharita de sal

### **Preparación para los cueritos:**

1. Los cueritos se ponen en una olla, se cubren de agua, se les agrega los dientes de ajo, la sal, el laurel, la pimienta y el orégano y se deja hervir durante el tiempo suficiente para suavizar la carne aproximadamente 40 minutos. Se escurren los cueritos y se desecha el agua de cocimiento.
2. Mientras se cuecen los cueritos se pone en una olla pequeña el vinagre, se le agrega 2 tazas de agua, la cebolla, los chiles en rebanadas, las zanahorias, y una cucharita de sal. Se deja hervir 10 minutos para cocer las verduras, deben quedar crujientes. Se añaden los cueritos cocidos a la verdura y se deja reposar la mezcla.

### **Preparación de los tacos:**

3. Las papas se ponen en una olla, se cubren de agua y se dejan hervir durante 30 minutos para que la papa se cueza muy suave. Se retira la papa del agua, se pela y se hacen puré con el machacador de los frijoles. Se sazona con sal, pimienta y orégano.
4. Se rellenan las tortillas con la papa, se hace el taco doblando a la mitad y se asegura con un palillo. Se fríen en un sartén con aceite por ambos lados hasta que queden crujientes.

### **Preparación de la salsa de chile:**

1. Se ponen los chiles de árbol y morita en una olla, se cubre de agua, se agrega el diente de ajo y se pone a hervir hasta que se suavicen bien los chiles. Se vacían los chiles y el ajo junto con un poco del agua de cocimiento al vaso de la licuadora, se agrega el vinagre y la sal. Se muele hasta que quede una salsa muy tersa. Se prueba de sal y si se desea una salsa más líquida se le puede agregar más agua.
2. Para servir los tacos se les quita el palillo, se abre la tortilla y se le pone repollo, tomate y cebolla. Se sirven acompañados de los cueritos y la salsa para agregar al gusto.

### **Notas:**

Los tacos se pueden tener ya previamente fritos y calentar a última hora en una parrilla o comal.