



Tacos de chicharrón en salsa verde

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Amarillo
- 1 ½ tazas de agua
- 500 gramos (18 oz.) de chicharrón
- 500 gramos (18 oz.) de tomate verde
- 6 chiles serranos
- 1 diente de ajo
- 50 gramos (2 oz.) de cebolla
- 1 pizca de comino molido
- 1 cucharadita de aceite
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Mezcla la harina de MASECA® Amarillo con el agua hasta formar una masa homogénea.
2. Divida la masa en 18 bolitas. Coloque en una prensa para tortillas entre dos hojas de plástico y aplasta hasta formar una tortilla. Cocine cada tortilla por 30 segundos en cada lado en un comal caliente.
3. Hierve los tomates, chiles, ajo y cebolla por 5 minutos. Licua todo agregando el comino.
4. En una sartén caliente, agregue aceite y fríe la salsa. Agrega sal al gusto y ajusta la consistencia con agua.
5. Incorpora el chicharrón en trozos pequeños
6. Sirve el chicharrón en las tortillas y forme los tacos. Acompáñelos con frijoles refritos.