



Tacos de cabrito con salsa borracha

Ingredientes

Tacos:

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- ¾ de kilo (1.65 libras) de pecho de cabrito
- 1 hoja de plátano
- Sal de mar

Salsa borracha:

- 4 chiles pasilla desvenados
- 3 chiles de árbol desvenados
- 2 dientes de ajo asados
- 2 tomates verdes asados
- ½ cebolla asada
- ½ taza de cerveza oscura
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 100 gramos (3.5 onzas) de queso cotija desmoronado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Tacos:

1. Dora en una parrilla el cabrito por ambos lados, no tiene que cocinarse por completo.
2. Asa la hoja de plátano para que esté suave.
3. Sazona el cabrito poniéndole suficiente sal de mar y envuelve con la hoja de plátano.
4. Coloca el cabrito envuelto en un refractario, agrega una taza de agua y tapa con aluminio.
5. Calienta el horno a 150°C (300° F) y hornea durante una hora o hasta que la carne está suave.
6. Pon a calentar las tortillas hechas con MASECA®, forma los tacos y acompáñalos con la salsa borracha.

Salsa borracha

1. Asa todos los chiles y ponlos a remojar. Cuela y desecha el agua.
2. Licúa todos los chiles con el ajo, los tomates, la cebolla, la cerveza, y salpimienta al gusto.
3. Sirve decorando con cilantro y queso cotija.