



Tacos de discada norteña

Ingredientes

- Tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 300 gramos (10.6 onzas) de tocino picado
- 2 tazas de queso rallado
- 500 gramos (1.1 libras) de longaniza o chorizo picado
- 500 gramos de pulpa de res en cubos
- 500 gramos (1.1 libras) de pulpa de cerdo en cubos
- 4 salchichas rebanadas
- 4 pimientos verdes cortado en cuadritos
- 4 cebollas cortadas en cuadritos
- 5 chiles jalapeños picados
- 4 jitomates picados

Salsa

- 4 jitomates
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 4 chiles de árbol sin tallo
- 1 cerveza oscura
- Aceite de oliva
- Limones y salsas al gusto, para acompañar

Modo de preparación

1. Para preparar este platillo se necesita un sartén grande tipo paellera. Fréir primero el tocino, cuando suelte su grasa, incorporar la longaniza y las salchichas.
2. Añadir las carnes y cocinarlas hasta que estén doradas. Incorporar la cebolla, el pimiento y el chile. Saltearlos hasta que las cebollas estén suaves y agregar el jitomate. Cocinar todo moviendo hasta que espese.
3. Bañar con la cerveza y hervir hasta que se evapore.
4. Terminar con el queso y cubrir para que se funda.
5. Caliente las tortillas hechas con MASECA® y sirva con varias salsas.