



Taquitos de barbacoa con salsa macha

Ingredientes

Tacos:

- 19 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 600 gramos (1.3 libras) de barbacoa de res o borrego
- Aceite para freír
- Palillos de madera

Salsa macha:

- 100 gramos (3.5 onzas) de chile de árbol limpios
- 50 gramos (1.75 onzas) de ajonjolí
- 3 dientes de ajo rebanados
- 1 taza aceite de maíz
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y rellena con la barbacoa. Enrolla para formar los taquitos y usa los palillos en dos partes del taquito para sostenerlo.
2. Corta las orillas de los taquitos y luego a la mitad cada taco. Reserve los taquitos para freír, cada uno debe llevar un palillo para sostener el taquito.
3. Caliente la mitad del aceite a fuego medio-bajo y fríe los ajos, cuando estén dorados agrega el ajonjolí y luego los chiles moviendo constantemente, retirar inmediatamente y vacía a una licuadora.
4. Antes de licuar agrega el resto del aceite y la sal al gusto. Licua y vacía a un sartén, revisa la sazón y agrega sal, de ser necesario. En cuanto se caliente retira del fuego.
5. Fríe los taquitos y colócalos en un platón con la salsa macha al centro para servirlos como botana.

Tips: Puedes hacer la salsa con chile guajillo en lugar de chile de árbol para que este menos picante.