



# Tacos de canasta

## Ingredientes

- 30 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 1 cebolla grande fileteada
- 100 mililitros (3.4 onzas) de aceite caliente
- Papel de estraza
- Canasta
- Plástico para cubrir los tacos

### Espinacas

- 4 tazas de espinacas limpias
- ¼ cebolla fileteada
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 cucharadita de aceite
- Sal al gusto

### Pollo en mole verde

- 150 gramos (5.3 onzas) de pollo cocido y deshebrado
- 100 gramos (3.5 onzas) de tomate verde cocido
- 1 chile serrano cocido
- 50 gramos (1.75 onzas) de pepita de calabaza pelada y tostada
- 1 cucharada de ajonjolí tostado
- 1 pizca de comino
- 1 diente de ajo chico
- 10 gramos (0.35 onzas) de cebolla
- 1 cucharadita de aceite
- Sal al gusto

### Chicharrón en salsa roja

- 150 gramos (5.3 onzas) de chicharrón prensado picado
- 100 gramos (3.5 onzas) de jitomate cocido
- 1 chile guajillo cocido
- 10 gramos (0.35 onzas) de cebolla
- 1 cucharadita de aceite
- Sal al gusto

## Modo de preparación

### Pollo en mole verde

1. Licua el tomate, chile serrano, pepita, ajonjolí, comino, ajo y cebolla hasta obtener una salsa homogénea.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe la salsa licuada, sazónala con sal al gusto y deja hervir hasta que espese.
3. Incorpora el pollo desmenuzado y reserva.

### Espinacas

1. Calienta el aceite en un sartén saltea la cebolla y el ajo. Agrega las espinacas y tapa para que se cocinen con su vapor a fuego medio/bajo.
2. Sazonar con sal al gusto y reserva.

### Chicharrón en salsa roja

1. Licua el jitomate, guajillo, ajo y cebolla hasta obtener una salsa tersa.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe la salsa licuada, sazónala con sal al gusto y deja hervir hasta que espese.
3. Incorpora el chicharrón y reserva.

### Para armar los tacos

1. Cubre la canasta con el plástico, luego el papel de estraza
2. Calienta las tortillas hechas con MASECA® y arma los tacos de cada relleno.
3. Acomoda los tacos en la canasta en capas.
4. Coloca una cama de cebolla en la parte de arriba y vacía el aceite caliente.
5. Cubre con papel de estraza y luego con plástico para que suden.
6. Sirve los tacos con tu salsa favorita, como una salsa verde con cebolla cruda en cuadritos y cilantro picado.