

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Recetas de los Tacos de Canasta.*

Cada una de las recetas que vas a recibir tiene un toque especial y dependiendo de el Estado de la Republica en donde tu te encuentres, quizá tengas que hacerles algunas modificaciones.

Las cuatro recetas tradicionales que te voy a recomendar que voltees a ver en un inicio son las siguientes:

- Papa
- Frijol
- Chicharrón prensado
- Mole verde

Éstos cuatro guisados son de los tradicionales en los tacos de canasta y que de inicio te recomiendo explores y ofrezcas a tus clientes, ya que son recetas fáciles de preparar, con sabores muy buenos y con un interesante margen de ganancia.

En este manual te voy a proporcionar diferentes recetas que puedes ir experimentando, conociendo y realizando en tu casa, para poder ver el sabor, la textura y si de manera personal a ti te gustaría hacerlos y venderlas en tu local.

En algunas otras recetas, te va a tocar hacer algunos cambios, sobre todo en ingredientes que son específicos de algunas zonas, pero su gran mayoría de las recetas que voy a proporcionarte, sus ingredientes se pueden conseguir.

Una recomendación que voy a hacerte en este momento, y que me gustaría que la tomaras como una de las recomendaciones más importantes para arrancar tu negocio, es que voltees a ver a la competencia y veas cuál es la receta que más vende.

Dependiendo del estado de la República en donde tú te encuentras, hay algunos guisados o sabores que son más solicitados en algunos lugares que en otros, así que si tú sabes de algún guisado o sabor que es muy solicitado en el estado donde tú te encuentres, lo tendrás que preparar.

Pero no sólo prepararlo, también buscarás la manera de hacer de ese guisado una receta que se convierta en rentable para tu negocio, es decir, si otro negocio está ganando dinero con esta receta, ahora te toca ti buscar la manera de hacerlo.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

Otra recomendación que te voy a hacer en este momento que inicias tu negocio de Tacos De Canasta, es que no experimentes con muchas recetas, como ya lo dije empieza con las cuatro tradicionales que te menciono en la parte de arriba.

***Hay un dicho que dice: si quieres correr, empieza por caminar.***

Es decir, si en este momento que vas a iniciar tu negocio quieres empezar con seis, o con ocho guisados, o tal vez con 10 guisados para darle variedad a tus clientes, lo más seguro es que termines por cansarte y tirar la toalla.

No es lo mismo meterte a la cocina y preparar cuatro guisados, a preparar diez guisados, por lo menos te va a tomar el doble del tiempo o incluso te puede tomar tres veces de tu tiempo.

Mi recomendación es que inicies, de una manera en donde disfrutes el proceso y que no se convierta en una carga, o en algo que te empieza generar disgusto desde el momento en que estás arrancando.

Desde luego que hay personas que les gusta la cocina, y que disfruten estar desde la mañana hasta en la noche cocinando, y tal parece que no se cansan.

Si es tu caso y lo quieres hacer, desde luego no puedo obligarte a que no lo hagas, sin embargo hay algunos detalles que se tienen que conocer al momento de iniciar un negocio, para no cometer errores y tener que cerrar en corto tiempo.

Y uno de los factores que pueden desanimarte, o que pueden hacer que tires la toalla, justamente es el tiempo de preparación, el tiempo de cocina, y el resultado en ventas.

Si te la pasas 10 horas en la cocina, preparando 10 guisados para empezar tu negocio en este momento, y ser de los que más variedad ofrece, me parece genial, sin embargo que pasaría si no logras vender ningún taco.

OK vamos a empezar con las recetas, ya te di la recomendación de que no inicies con más de cuatro guisados en este momento y una vez que ya domines el negocio, la preparación y el trabajo en cocina, puedas incrementar tus guisados.

Incluso más adelante te voy a recomendar que experimentes, con tu mejor guisado o tu mejor receta y que puedas adaptarla a los tacos de canasta, pero eso te lo explico más adelante.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Chicharrón en Pipián.*

### **Ingredientes:**

- 10 tomates verdes.
- Dos dientes de ajo pelados.
- Un comino.
- Cuatro clavos.
- Cuatro chiles serrano.
- Una hoja santa.
- Rabos de cebolla cambray.
- Cuatro hojas de lechuga orejona.
- Una rama de perejil.
- 250 g de pepita molida compuesta.
- Manteca de puerco o aceite.
- 500 g de pollo desmenuzado y cocido.
- Sal o consomé de pollo en polvo.

### **Preparación:**

- Licuar el tomate, ajo, especias (previamente tostadas), la hoja santa, los rabos, las hojas de lechuga y el perejil. Si es necesario se le agrega un poco de agua o consomé para mejorar la consistencia.
- En una cacerola calentar la manteca o el aceite y freír el licuado anterior, cuando suelte su hervor sin dejar de mover. Agregar la pepita molida preparada.
- Mezclar muy bien y cocinar hasta que alcance el hervor. Agregar el pollo desmenuzado y cocinar hasta que se hidrate el pollo y quede espesa la preparación, Sazonar al gusto con el consomé de pollo en polvo.

### **Recomendaciones para tener una receta excelente.**

- La pepita verde puede ser sustituida por pepita en pasta.
- El consomé de pollo en polvo puede ser sustituido por cubos.
- El pollo puede ser sustituido por chicharrón prensado o taquero.
- En caso de utilizar el chicharrón taquero, hay que trocearlo o desmenuzarlo en pequeños trozos.
- El mejor tipo de chicharrón taquero para este guisado será el grueso y que tiene cuadritos de carne y grasa adheridos.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

- El guisado tiene que quedar en una consistencia media ni muy aguado, ni caldoso ni muy seco o duro.
- En caso de que quedara aguado, el pipián echar un poco mas de pepita, para espesar la mezcla.
- Y en caso de que quedara espeso el preparado, agregar consomé de pollo puede ser caldo de pollo o consomé previamente disuelto en agua de preferencia caliente.

## **Preparación:**

- Licuar el tomate, ajo, especias (previamente tostadas), la hoja santa, los rabos, las hojas de lechuga y el perejil. Si es necesario se le agrega un poco de agua o consomé para mejorar la consistencia.
- En una cacerola calentar la manteca o el aceite y freír el licuado anterior, cuando suelte su hervor sin dejar de mover. Agregar la pepita molida preparada.
- Mezclar muy bien y cocinar hasta que alcance el hervor. Agregar el pollo desmenuzado y cocinar hasta que se hidrate el pollo y quede espesa la preparación, Sazonar con Sal al gusto o con el consomé de pollo en polvo.

Cómo te puedes dar cuenta es una receta espectacular, por la cantidad de ingredientes que hacen que realza su sabor y al final termines con una receta que a la gente le va gustar y lo mejor de todo es que va a regresar a probar esta receta.

Te recomiendo que la hagas, determines el sabor y decidas, si quieres llevar la receta tal cual la describo o si quieres hacerle alguna modificación, desde luego puedes hacerlo y determinar el resultado.

***Estas recetas cada una, esta calculada para hacer 50 tacos por guisado.***

***Si quisieras hacer más o menos de 50 tacos solo calcula en base a las cantidades.***

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *Chicharrón prensado en adobo.*

- Medio kilo de jitomate.
- 125 ml de vinagre blanco o de manzana.
- Dos dientes de ajo limpios.
- Dos clavos de olor.
- Cuatro pimientas gordas.
- Media cucharadita de orégano.
- Una Rajita de canela.
- Hierbas de olor al gusto.
- 100 ml de aceite o de manteca.
- Tres piezas de chile ancho seco.
- 250 g de adobo en polvo o de pasta.
- Chicharrón prensado y picado fino un kilo.
- Sal al gusto o consomé de pollo en polvo al gusto.

### **Preparación:**

Licuar el jitomate con el vinagre, ajo, las especias ( tostadas previamente), Chile ancho y las hierbas de olor. Si es necesario se le agrega un poco de agua o consomé para mejorar la consistencia.

En una cacerola, calentar el aceite, y freír el licuado anterior. Agregar el adobo en polvo. Mezclar muy bien y cocinar hasta que alcance el hervor, Agregar el chicharrón prensado y cocinar hasta que quede espesa la preparación, Sazonar el gusto con el consomé de pollo en polvo.

Puedes utilizar el consomé de pollo en cubo o suelto.

Puedes cambiar en lugar de echarle chicharrón prensado, puedes echarle pechuga deshebrada. O chicharrón taquero troceado o cortado en cuadritos chicos.

El adobo en polvo puede ser sustituido por adobo en pasta.

Esta es una de las recetas que más solicitan las personas que visitan nuestros puntos de venta, aunque parecen muchos ingredientes la gran mayoría son especias, que en conjunto realzan el sabor del chicharrón prensado.

Y en cuestión de negocio, es una receta que deja un excelente margen de ganancia.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## ***Frijoles Refritos Receta Especial De La Casa.***

- 50 ml de aceite o de manteca.
- Tres cucharadas de cebolla finamente picada.
- ¼ de taza de mantequilla de cacahuete.
- ¼ de frijoles negros cocidos.
- Sal al gusto.

### **Preparación.**

- En una sartén calentar el aceite y acitronar la cebolla.
- Agregar la mantequilla de cacahuete y permitir que se funda.
- Vaciar los frijoles (sin caldo) en la preparación anterior y con la ayuda de un machacador de frijoles triturar hasta que se forme una pasta mas bien compacta.
- Sazonar con sal al gusto.

Para la cocción de los frijoles (250 gramos) se remojan en agua fría desde la noche anterior, antes de cocerlos, se les cambia el agua, se colocan dentro de la olla de presión agregando agua a cubrir 2 dedos mas de altura que los frijoles, un trozo de cebolla, sal de grano y un chorrito de aceite, cocinar durante 30 minutos a partir de que me comience a sonar el pivote.

Podemos agregar un poco de Chile habanero, al momento de freír la cebolla.

Esta receta en particular, te voy a recomendar que la mantengas en secreto, te parecerá extraño lo que te menciono, pero pocas personas saben esta receta y le han sacado provecho a la misma.

El sabor que agarren los frijoles con la crema de cacahuete desde luego es un sabor completamente diferente al que estamos acostumbrados a consumir, por un lado el sabor de los frijoles tradicional y por el otro el sabor y olor de la crema de cacahuete.

La gente va a querer comprar y consumir tu producto una y otra vez para buscar cuál es el secreto, pero al no saberlo el único beneficiado vas a ser tú, ya que el margen de ganancia que obtendrás es muy bueno.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## ***Receta De La Papa Para Tacos De Canasta.***

- Un kilo de papa cocida y pelada.
- Media cebolla fileteada o picada a tu gusto.
- 100 ml de aceite o de manteca.
- Sal al gusto o consomé de pollo en polvo al gusto.

## ***Preparación.***

- Machacar la papas.
- Calentar el aceite en una cacerola y
- Agregar la papa machacado y cocina durante varios minutos hasta que comience a dorar.
- Sazonar al gusto.

## ***Variedad de la papa.***

La receta que te estoy proporcionando, es la de la Papa simple y que también tiene una excelente aceptación en el mercado, por la gente que consume los Tacos De Canasta, pero también puedes hacer variaciones de esta receta.

Por ejemplo, la receta que nosotros hicimos en el video, la base principal fue exactamente esta que tú estás viendo, sin embargo la variación que hicimos en los ingredientes que agregamos fue la siguiente.

- ¼ de longaniza de Arrachera.
- 1 l de leche fría.
- 45 g de mantequilla (es media barra de 90g)

Esta es una de las primeras variantes que hacemos nosotros con la receta, siguiendo las indicaciones que al inicio de esta receta te proporcionó, pero que si conoces de cocina y quieres hacerle algún otra variedad lo puedes hacer.

A esta receta también le hemos agregado chorizo, queso blanco puede ser panela o canasto, y vamos a prepararla como puré de papa, esta variedad de puré de papa es como la que se describe arriba, simplemente quitando la longaniza y sustituyendo la longaniza por queso panela o canasto.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## *El Suadero.*

- Un kilo de Suadero molido.
- Media cebolla finamente picada.
- Sal al gusto o consomé de pollo en polvo al gusto.
- 250 g de frijol negro preparado con crema de cacahuete.
- Aceite o manteca al gusto.

Esa receta realmente no requiere de una gran preparación, simplemente agregas la carne al sartén con algo de grasa o manteca, esperas a que sufría la carne ya está lista.

Una vez realizado este procedimiento, agregas los frijoles y empiezas a machacar hasta que obtienes una pasta lista para preparar tus tacos de canasta.

En esta receta vas a tener que sacar los costos de la misma para ver si te permiten ofrecer al mismo precio que los demás sin que pierdas dinero, este procedimiento es importante tomando en consideración que el Suadero en algunos estados de la República es dos o tres veces mayor el precio que en el centro de la ciudad de México.

De manera personal tengo que mencionarte, que la receta del Suadero la ocupo como gancho para atraer a las personas que son sumamente carnívoras a mi negocio, y que solamente un día a la semana tenemos esta receta.

De esa manera los clientes que son carnívoros y que les gusta este tipo de carnes, los hacemos venir a nuestro negocio, pero te tengo una sorpresa.

Los días que menos venta tenemos en nuestros puestos, es el día miércoles, todos los demás días tenemos ventas normales, concierto tope de ventas, pero el día miércoles definitivamente es un día bajo en ventas.

Éste día es cuando incluimos la receta del Suadero, porque ese es nuestro gancho y hacemos que más personas vayan a nuestro negocio justamente ese día, haciendo esta estrategia con pensamos mucho las ventas y los gastos.

Quiere decir qué es lo que invierto en el Suadero y su preparación, tal vez no tenga mucha ganancia, pero al atraer a más personas empiezan a consumirme todo tipo de recetas, refrescos, aguas, salsas y chiles en escabeche.



# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

De ahí es donde obtengo mis ganancias.

## ***Las Salsas Para El Negocio De Los Tacos De Canasta.***

### ***Salsa roja taquera.***

- Medio kilo de jitomate.
- Una pieza de ajo limpia.
- 10 piezas de chile serrano seco o fresco.
- ¼ de cebolla.
- Una cucharada de aceite opcional.
- Sal al gusto o consomé de pollo en polvo al gusto.

Preparación:

- En un comal cocinar los jitomates, el ajo, el trozo de cebolla. Cocinar hasta que estén bien asados, Retirar del comal.
- Agregar el aceite y freír ligeramente los chiles cuidando que no se quemen
- Deje enfriar los ingredientes y licuar. Agregar la sal necesaria.

### ***Salsa verde taquera.***

- Un kilo de tomates verdes.
- Seis piezas de chile serrano.
- Un diente de ajo limpio.
- ¼ de cebolla.
- 100 g de cilantro opcional.
- Dos piezas de aguacate.
- Sal al gusto o consomé de pollo en polvo al gusto.

Licuar todos los ingredientes y sazonar al gusto, Para una salsa mas espesa se puede agregar mas aguacate.

Si deseas que las salsas sean más picosas, agrega más chiles a la misma, la cantidad considerada en estas recetas es para consumo familiar y que solamente tenga sabor a Chile sin que se exceda.

# Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

## ***Chiles en escabeche.***

En esta receta vamos ocupar verduras, todas limpias y rebanadas, para poder hacer esta preparación y el resultado que se obtiene es espectacular.

### ***Ingredientes:***

- Medio kilo de zanahorias.
- Medio kilo de chiles cuales menos.
- Medio kilo de coliflor.
- ¼ de cebollas cambray.
- ¼ de taza de aceite.
- Un diente de ajo limpio.
- Una cebolla en rodajas opcional.
- 250 ml de agua.
- 250 ml de vinagre blanco o de manzana.
- Hierbas de olor las necesarias.
- Sal al gusto.

### ***Preparación.***

Lavar y desinfecta las verduras, Cortar al gusto

Cocer en agua hirviendo durante 5 minutos las verduras,

En una cacerola calentar el aceite y cocinar lo mas duro Zanahoria y rajas cocinar un par de minutos.

Agregar el agua, vinagre, sal, especias y hierbas de olor.

Una vez alcanzado el hervor, cocinar por minutos o mas si es necesario y después agrega la coliflor.

#### **OBSERVACIONES DE LA RECETA:**

En muy importante observar las verduras como se encuentran, para ver si les falta dejarlas un poco mas hirviendo.

Nunca dejes que se consuma el vinagre siempre mantén lo suficiente.

**Estas recetas cada una, esta calculada para hacer 50 tacos por guisado.**

**Si quisieras hacer más o menos de 50 tacos solo calcula en base a las cantidades.**