

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

Grasa para tacos de canasta.

Seguramente te has preguntado como se pueden tener tacos de canasta, pero que tengan la apariencia roja, si quieres que tus tacos queden rojos, lo que tienes que hacer es una salsa y pasar la tortilla por esta salsa, después de pasarlo por aceite.

Es básicamente una salsa, la que se ocupara para hacer que los tacos se vean rojos.

Los Ingredientes:

250 grs. De longaniza.

1 1/2 taza de aceite.

Preparación:

Corte, la longaniza en rebanadas no muy gruesas.

En un recipiente, ponga a calentar el aceite a fuego bajo y agrega la longaniza. Deje freír hasta que este bien dorada (casi quemada) y que haya soltado toda su grasa.

Preparación de los chiles Guagüillos.

Una vez dorada, retire del fuego y cuele el líquido la grasa.

Salsa Guajillo.

3 chiles guajillo desvenado y sin semillas.

Agua para remojar los chiles

1/4 de cebolla mediana

1 diente de ajo

2 tazas de caldo de pollo de cerdo o agua.

Sal y pimienta agosto.

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

En un recipiente pon a calentar agua a fuego medio introduce los chiles para que se ablanden.

Trocee la cebolla y el ajo y pon los en la licuadora.

Saque los chiles del agua y agrégalos también al vaso; añade caldo y licua. Con ayuda de un colador, vacía lo obtenido en un recipiente, caliente a fuego medio, salpimiento y déjalo hervir.

Ahora una ves que ya tienes las dos cosas tanto el aceite como la salsa de guajillo, vas a preparar los tacos.

Pon a calentar la salsa de chile guajillo, la grasa de la longaniza, y el guisado del relleno, de igual manera pon a calentar un sartén.

Pon dos tortillas en la palma de tu mano, toma una y la otra déjala ahí esto evitara que te quemes.

Mete una tortilla en la salsa de guajillo, déjalo que se moje solo por uno de sus lados.

Saca y mete la tortilla ahora en la grasa (esto debe de ser muy rápido para evitar que se queme, que es lo que creo que te paso.)

Coloca la tortilla en el sartén caliente, (deberá de freírse ligeramente acaso unos dos segundos, ose a rápido.)

Con los dedos al centro de la tortilla dale unos pequeños giros a la misma, esto ayudara a que se engrase por completo.

Coloca la tortilla del sartén sobre la otra que tienes en la palma de tu mano, ponle la cucharada de relleno.

Dobla el taco y empieza a acomodarlos en la canasta y listo.

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

Tendrás otra forma de preparar tus tacos esto será para que los hagas ahora rojos y que no se te rompan.

Inténtalo es mas complicado pero una ves que te familiarizas con el proceso no tendrás problemas.