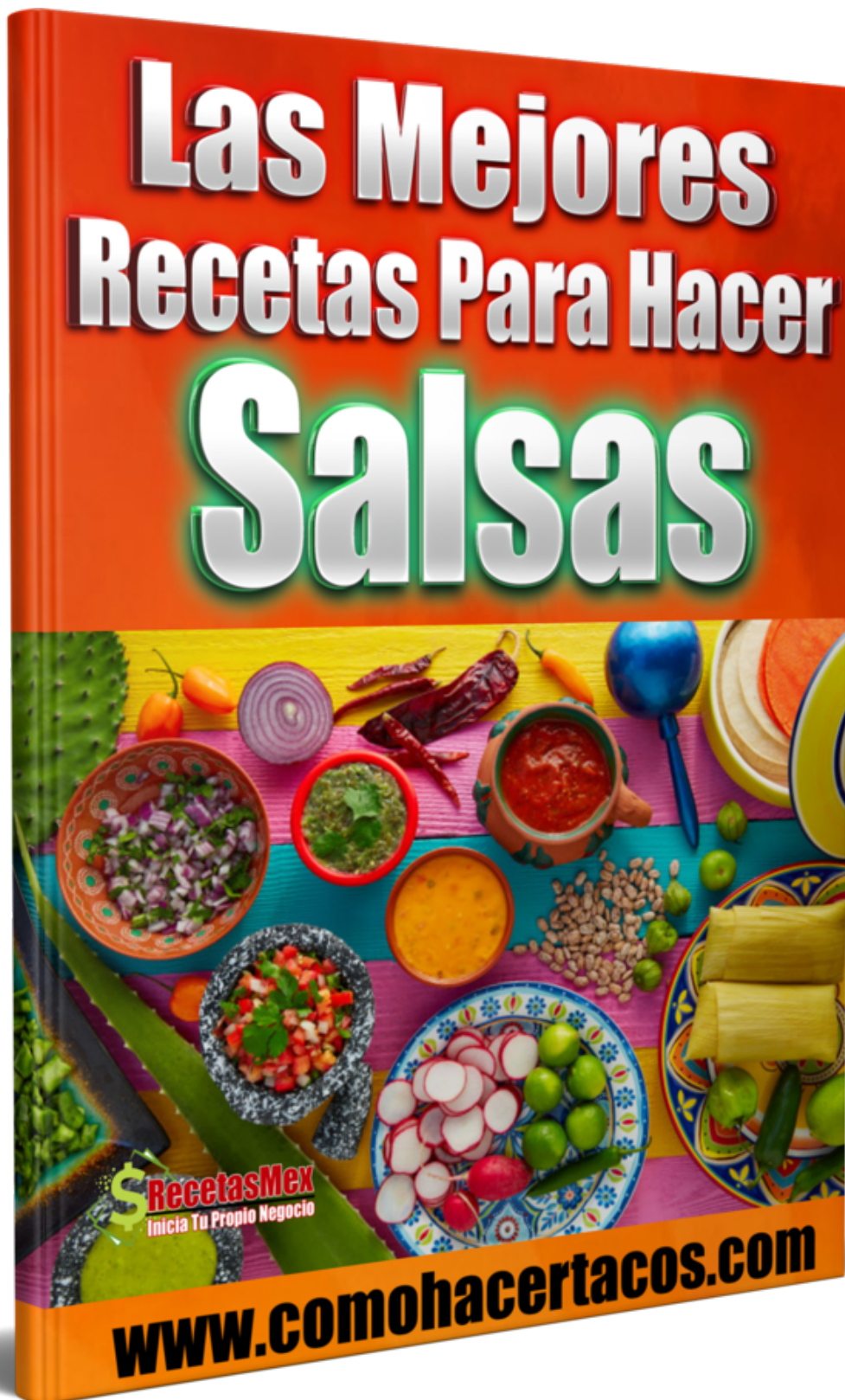


Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**



Por: Marco A. Arteaga

www.comohacertacos.com

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

SALSA MEXICANA I

Ingredientes:

2 Jitomates
1/2 cebolla opcional
1 diente de ajo
Chile serrano al gusto
Sal

Procedimiento:

Asa los jitomates, no los peles después, pon todo en el molcajete los chiles, el ajo, los jitomates y martaja todo. Agregue sal y cebolla picada opcional.



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

SALSA MEXICANA II

Ingredientes:

4 jitomates grandes, maduros
1 pimiento morrón rojo
1/2 pimiento morrón verde
2 cebollas medianas
3 cucharadas de azúcar
1 ½ taza de vinagre
2 cucharaditas de sal
1 pizca de clavo de olor en polvo
1 pizca de nuez moscada
1/4 de cucharadita de canela en polvo
Chile molido, la cantidad que se desees

Procedimiento:

Quita la piel y las semillas a los jitomates, pícalos y colócalos en una cacerola
Añade las cebollas picadas finas, los pimientos picados, el azúcar, vinagre, clavo de olor, nuez moscada, canela, el chile y la sal.

Hierve todo suavemente, hasta obtener una salsa espesa.

Pásala luego a una salsera. Agrega una cucharada de aceite de maíz

Sirve para acompañar todo tipo de carnes, caliente o fría.

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

SALSA MEXICANA III

Ingredientes:

¼ Kg de jitomate
2 aguacates
2 chipotles adobados
1 cucharada de queso añejo rallado
1 cucharada de aceite
1 cucharadita de cebolla picada
1/2 cucharadita de sal.

Procedimiento:

Pela los jitomates, quita las semillas y pícalos
En el aceite se disuelve la sal y se le agregan todos los demás ingredientes picados, añade por último el jugo del chipotle y los chiles sin semillas picados si gustas
Esta salsa sirve para acompañar carnes o pescado.

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

SALSA PICO DE GALLO con naranja

Ingredientes:

2 naranjas en gajos pelados y cortados a la mitad

el jugo que sueltan los gajos, córtalos en un plato

2 cucharadas de jugo de limón

1 cucharadita de cebolla picada muy fino

1 jitomate picado

2 chiles serranos picados

2 cucharadas de aceite de oliva

sal

Procedimiento:

Mezcla todo. Le pones sal al gusto.

Variante: En Jalisco se sirve como botana con trocitos de jícama y un poco de orégano, también le ponen pepinos y piña picados.

Además de servirse con pescados y mariscos es muy rica como aderezo de ensaladas.

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

SALSA AL PAPALOQUELITE

Ingredientes:

2 chiles cuaresmeños asados y desvenados (jalapeños)
2 chiles cascabel o morita asados y desvenados
1/4 Kg de tomates verdes chicos, crudos; tomate de bolsa, de fresadilla
4 dientes de ajo asados
6 hojas de pápalo (se puede usar 2 cucharadas de hojas de albahaca, perejil, cilantro o epazote)
1/2 cucharadita de jugo de limón
1 cucharadita de aceite
sal gruesa
2 cucharadas de cebolla picada fina

Preparación

Muele los chiles en el molcajete con la sal, ajo, el pápalo, y los tomates. Añade jugo de limón y aceite. Al final agrega la cebolla picada

En licuadora se pone a baja velocidad para que quede con textura martajada.

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

SALSA BASE DE JITOMATE

Ingredientes:

- 1 Kg De jitomate asado y pelado
- 2 dientes de ajo asados
- 1 cebolla asada
- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Muele el jitomate, ajo, cebolla . Fríelo en aceite, agrega sal, y una pizca de azúcar, en caso de que los tomates estén ácidos. Deja a fuego suave de 20 a 30 minutos moviendo de vez en cuando.

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

SALSA BORRACHA

Ingredientes:

100 g de chile pasilla
1 vaso de pulque fuerte
2 chiles serranos (pueden ser en vinagre)
1 diente de ajo
1 cebolla mediana picada
50 g de queso rallado (queso añejo, queso Cotija)
1 cucharada escasa de aceite de oliva
sal.

Procedimiento:

Desvena y tuesta los chiles pasilla. Muele con el diente de ajo. Agrega el pulque y el aceite de oliva. Debe quedar una salsa aguadita. Para servir, añade los chiles serranos y la cebolla picada y espolvorea encima el queso. Sazona con sal. El queso Cotija es salado

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

SALSA BRAVA

Ingredientes:

6 chiles guajillos
6 chiles cascabel
6 chiles de árbol
10 chiles piquín
8 dientes de ajo
Aceite cantidad necesaria

Procedimiento:

Fríe todos los ingredientes en el aceite, sin que se quemem, muélelos con el mismo aceite.
Sazona con sal

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

SALSA COSTEÑA

Ingredientes:

6 chiles costeños (guajillos)
8 tomates verdes (alrededor de ½ Kg) tomate e
bolsa
1 diente de ajo
½ taza (125 g) de cebolla picada
1/3 taza (15 g) de cilantro picado
½ cucharadita de sal

Procedimiento:

Tuesta los chiles y asa los tomates en un comal o sartén de hierro. Deben quedar un poco tatemados pero no quemados. También, puedes cocer los tomates verdes en agua con sal 5 minutos. Escurre. En un procesador de alimentos o licuadora, muele los chiles, tomates verdes y ajo

Pásalo a una salsera, agrega la cebolla, el cilantro y la sal y mezcla bien. Rectifica la sazón.

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

SALSA CRIOLLA

Ingredientes:

1 cebolla mediana cortada en rebanadas
1 1/2 taza de tomates verdes, cocidos y molidos (tomate de bolsa, tomatillo)
3 tallos de apio picado
3/4 taza de pimiento verde
1 cucharada de harina
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita de hojuelas de chile seco
2 cucharadas de sal
1/4 de cucharadita de pimienta
2 cucharaditas de vinagre
1 cucharadita de azúcar
1 taza de agua.

Procedimiento:

Dora a fuego lento, en el aceite, la cebolla, el apio y el pimiento verde.
Agrega la harina, el chile seco en hojuelas, azúcar, sal y pimienta.
Añade el tomate molido y el vinagre, poco a poco, removiendo continuamente.
A fuego lento, evitando que hierva.

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

SALSA DE AGUACATE

Ingredientes:

3 aguacates
3 chiles serranos verdes
2 cucharadas de aceite
1/2 cebolla mediana

Sal

Procedimiento:

Pelados los aguacates se machacan con un tenedor.

Luego añade los chiles, picados finos, la cebolla también picada y el aceite.

Sazona con sal, y sirve sobre carnes cortadas en rebanadas o pescado frito.

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

SALSA DE AGUACATE Y CHIPOTLE

Ingredientes:

4 aguacates de cáscara delgada
3 jitomates grandes
2 chipotles adobados
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de cebolla picada
50 g de queso de añejo
Un poco de orégano desmenuzado
Sal

Procedimiento:

Pica los jitomates sin piel y sin semillas.
Muele junto con los chipotles desvenados.
Coloca en una salsera
Añade los aguacates cortados en cubitos, la
cebolla picadita, aceite, orégano y
sal. Espolvorea el queso rallado
Se usa esta salsa para todo tipo de carne,
inclusive milanesas y carne asada.

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

SALSA DE AJONJOLÍ

Ingredientes:

100 g de ajonjolí tostado

100 g de chile pasilla

Aceite y vinagre

1 diente de ajo

sal al gusto

Procedimiento:

Dora ligeramente el chile pasilla (en aceite) y remoja en vinagre (opcional). Muele juntos el chile, ajo, y aceite en que se frió el chile (si quieres también el vinagre) yo prefiero solo el aceite y remojo los chiles en agua caliente... añade la sal. Añade el ajonjolí tostado

Puedes añadir más aceite para que se muele el chile en la licuadora. Es una salsa de chile en aceite.

Sirve con carne asada, pollo asado, mariscos, barbacoa o tacos, tortas, Etc.

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

SALSA DE BARBACOA

Ingredientes:

- 1/2 taza de vino blanco
- 1/4 taza de agua
- 1/2 taza de jitomate, cocido y molido
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de mostaza en polvo

Procedimiento:

Se unen todos los ingredientes, y se cocinan perfectamente.

Esta salsa puede servir para acompañar cualquier clase de carne.

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

SALSA DE CATARINO

Ingredientes:

3 chiles catarinos
1 jitomate
3 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada soperas de cebolla
2 dientes de ajo
sal

Procedimiento:

Asa los chiles y el jitomate luego, muele el jitomate, el chile, el ajo y la cebolla. Fríe y añade la sal.
La salsa puede ser menos picante si se desvenan los chiles.