



Papa prensada para tacos a vapor

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: Rinde para 20 tacos aproximadamente

Es la cosa más sencilla preparar esta papita prensada con salsa de tomate. Son muy pocos los sabores y muy sencillos, pero la combinación de papa, tomate y comino es especial cuando está junta en el mismo platillo.

Las recomendaciones que les puedo dar es que se aseguren de que la papa quede muy bien molida y con suficiente salsa. Rectifiquen el sabor, tiene que quedar bien sabrosa para que «sepa» en el taquito.

La consistencia debeser como una pasta firme, para que no se vaya a salir de los tacos al rellenarlos y que entren en contacto con el calor del vapor.

Ingredientes:

- 2 Papas blancas grandes.
- 2 Tomates huaje pequeños.
- 1 Diente de ajo chico.
- ¼ Cebolla chica.
- ½ cucharadita de comino fresco molido.
- ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo.
- ½ cucharadita de consomé de tomate en polvo.
- 1 Cucharada (cuchara medidora) de aceite vegetal.

Procedimiento:

Pelar y cortar las papas en cuadros medianos. Ponerlas a cocer en agua con sal hasta que estén muy suaves. Escurrirlas y machacarlas como puré cuando aún están calientes. Reservar.

Poner en la licuadora $\frac{3}{4}$ taza de agua, los dos tomates, el ajo, la cebolla, el consomé (de pollo y tomate) y el comino. Licuar muy bien hasta que quede una salsa tersa.

En un sartén poner a calentar el aceite y vaciar la salsa para que se sofría muy bien. Hay que esperar a que el tomate cambie de color y rectificar la sazón.

Apagar y dejar que entibie un poco. Agregar a la papa e incorporar muy bien. La papa debe quedar bien rojita, con mucho sabor, si es necesario agregar más sal o cualquier condimento, se agrega.

La consistencia debe ser espesa para que no se salga del taco.

Se pueden rellenar tacos de harina o de maíz.

¡BUEN PROVECHO!



Papa prensada para tacos a vapor

