



Tacos a vapor

Tiempo de preparación: N/A

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: N/A

Porciones: N/A

Esta más que una receta, es el procedimiento y las recomendaciones para preparar los tacos al vapor, ya sean de harina o de maíz.

Les dejo las ideas para poder rellenarlos:

Chicharrón prensado con chile guajillo ([Receta chicharrón prensado con guajillo](#))

Papa prensada ([Receta Papa prensada para tacos a vapor](#))

Chicharrón en salsa verde ([Receta Chicharrón en salsa verde](#))

Frijoles colorados ([Receta Frijoles colorados](#))

Picadillo ([Receta Picadillo](#))

Deshebrada ([Receta Deshebrada](#))

* Pueden usarse tortillas de harina o de maíz:

HARINA:

Si se usan de harina se recomienda que sean de tamaño taquero.

MAÍZ:

Si se usan de maíz, estas deben ser ESPECIALES para tacos a vapor, ya que de lo contrario se van a romper o a desbaratar a la hora de estar en la vaporera.

Se pueden conseguir en tortillerías especializadas ya que además de ser de maíz puro nixtamalizado, vienen pre dobladas en frío.

* Las tortillas se preparan de la siguiente manera:

HARINA:

Se calientan primero y se mantienen en tortillera tapaditas mientras se empiezan a rellenar y se doblan a la mitad o se pueden enrollar.

MAÍZ:

En frío se les da una barnizada de aceite vegetal, con una brocha, por dentro y por fuera. Esto es para ayudar a suavizarlas cuando entren en contacto con el vapor y que no se remojen y desbaraten. Se rellenan y listo.

*Si se usa el chicharrón en salsa verde, hay que hacer el mismo proceso de martajarlo primero antes de guisarlos, para que quede de textura fina.

* Tanto a la deshebrada como al picadillo, se les puede poner papa (natural) prensada, para ayudar a que se mantenga unido dentro del taquito y no se vaya a salir. Pero solo un poco, no debe predominar el sabor de la papa tanto que no sepa el guiso.

* Ambos tacos (harina o maíz), se empacan en porciones (procurando que sean con variedad) dentro de cuadritos de papel aluminio y se aprietan bien las orillas para que no les entre vapor.



Tacos a vapor

* Se llevan a calentar en vaporera por el tiempo que sea necesario. Hay que sacar un paquetito y checarlo para ver que ya están calientes.

* Se pueden congelar ya empacadas en el aluminio. Para descongelar solo se llevan directo del congelador a la vaporera. No dejar a descongelar pues esto afectará la textura de la tortilla.

* Se sirven con repollo rebanado en tiritas muy delgadas y salsa roja o verde al gusto

Salsa taquera roja ([Receta Salsa taquera roja](#))

Salsa taquera verde ([Receta Salsa taquera verde](#))

¡BUEN PROVECHO!