



Tacos de camionero

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 6 personas

Siempre, en cada mesa se quedan grabadas historias que trascienden generaciones. Esta receta me liga a recuerdos maravillosos de mi infancia en casa de mis papás, disfrutábamos tanto comer estos taquitos. Era ocasión de darle estreno también a tortillas de maíz recién hechas o de harina (cuando la abuela Nena estaba de visita en la casa). Era un lata porque todos queríamos además las tortillas calientitas directo del fuego de la hornilla: “una tortilla quemadita mami por favor...” “párese usted a calentarla...” “ok...”. Nos parábamos a calentarla porque estos taquitos así saben más ricos. Hay que tener cuidado con la salsa para que no “mate” los sabores del guisado, de preferencia que sea más picosita que con sabor, una salsa sencilla que pique y listo. Espero los disfruten.

Ingredientes:

- 1 Kilo de milanesa de res cortada en cuadros medianos.
- 1 Cebolla blanca grande.
- 2 Chiles poblanos sin semillas.
- 250gr. Tocino ahumado.
- Ajo en polvo al gusto.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Cortar la cebolla, el chile y el tocino en cuadros medianos del mismo tamaño que la carne. Poner a dorar el tocino en un sartén grande. Una vez dorado se retira del sartén y se reserva (no quitar toda la grasa ya que esto dará sabor a la carne).

En el mismo sartén se agrega la carne y se revuelve bien. Tapar y dejar que la carne suelte su jugo. Cuando ya evaporó algo de líquido se salpimenta y se le agrega el polvo de ajo al gusto.

Inmediatamente después se incorporan la cebolla y el chile. Se deja tapado a fuego medio a que vaya secando y la cebolla y el chile se cuezan y se suavicen (sin que se desbaraten). Se destapa el sartén y se deja a que seque un poco.

Este guisado es perfecto para tacos en tortilla de maíz o harina con una buena salsa picosa.

¡BUEN PROVECHO!