

Recetas de tacos con carne molida

23/02/2024



Los tacos, elaborados con masa de maíz o harina de trigo, presentan una textura crujiente en la envoltura y un relleno vibrante de colores. En un taco típico, la envoltura exterior es una tortilla que se cocina para que quede suave y se dobla junto con el relleno. La variedad de rellenos incluye carne de res, cerdo, pescado, pollo, salsa de tomate, champiñones, chiles, y más; todos cocidos (o al vapor) juntos. Dependiendo de las preferencias del comensal, el relleno se puede combinar de varias maneras, creando una amplia gama de sabores para este platillo.

Los tacos, llenos de autenticidad mexicana, se destacan por la tortilla de masa de maíz y el toque picante que se añade con chiles y salsa. Los chiles son un ingrediente esencial en la mayoría de los platillos mexicanos; en promedio, cada habitante consume alrededor de 8 kg de chiles al año. Los más comunes son la salsa verde y la salsa roja. La salsa verde se elabora con chiles verdes y tomate verde, proporcionando un

sabor picante y robusto. La salsa roja utiliza tomate rojo y chiles rojos, con un sabor más refrescante. Además, existen salsas agridulces, picantes, amargas, ácidas... y el taco se sirve con salsa roja.

El taco también destaca por sus colores atractivos: el amarillo brillante de la tortilla, el marrón claro de la carne, el verde de las guarniciones y el rojo de la salsa. Todos estos elementos crean una sinfonía visual y de sabores única.

Ingredientes

- (454 g.) 1 Libra Carne Molida De Res
- Sal y Pimienta al gusto
- (16 g.) 4 dientes Ajo Cortados finamente
- (75 g.) 1/2 Taza Cebolla Cortada finamente
- (5 ml.) 5 Cucharaditas Aceite De Maíz
- (3 g.) 1 Cucharadita Paprika
- (76 g.) 1 Sobre Crema De Tomate MAGGI®
- (500 ml.) 2 Tazas Agua
- (370 g.) 2 Tazas Tomate Cortado en cubos pequeños
- (90 g.) 3/4 Taza Cebolla Morada Cortada finamente
- (65 ml.) 1/4 Taza Jugo de limón
- (30 ml.) 2 Cucharadas Aceite De Oliva
- (9 g.) 1/2 Taza Cilantro Cortado finamente
- Sal y Pimienta al gusto
- (480 g.) 16 Tortillas De Trigo
- (172 g.) 1 1/2 Taza Queso Americano Nestlé Qué Rico!

Cómo hacer Tacos de carne molida

1. Lavar y desinfectar los vegetales para empezar a preparar los tacos, así como los instrumentos de cocina. En una tabla, pica finamente la cebolla blanca y ralla el ajo. Reserva estos ingredientes.

Truco: Si no tienes un rallador, puedes perfectamente picar el ajo. No cambia el sabor.



2. Trocea las aceitunas con pimiento, pica el perejil y reserva. Corta la papa en cubos muy pequeños y cuécelo en una olla con agua hirviendo.

Truco: Para saber si tus papas ya están cocidas, puedes introducir una puntilla o un tenedor en alguna de ellas. Si no encuentras resistencia, las patatas están listas.



3. Mientras hierven las papas, calienta el aceite en una sartén amplia y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Acto seguido, añade la carne molida, separándola todo lo que sea posible.

Truco: Para separar la carne puedes utilizar una cuchara de madera.



4. Sofríe la carne hasta que adquiriera un buen color. En este punto, agrega las aceitunas troceadas y deja que se cocine todo junto durante 5 minutos. Las aceitunas aportan a los tacos de carne molida un sabor increíble.



5. Pasados los 5 minutos, incorpora el puré de tomate y revuelve muy bien la carne para que el tomate se integre bien al guiso. También puedes hacer tu propia salsa de tomate triturando tomates naturales sin piel.



6. Agrega las especias a la carne y salpimienta al gusto para que tus tacos de carne molida tengan el punto justo.

Truco: Recuerda que si el pimentón picante te parece muy pesado, lo puedes sustituir perfectamente por pimentón dulce.



7. Para este punto, las patatas ya deben estar cocidas, de manera que escúrrelas y agrégalas al guiso. Cocina todo junto durante 5 minutos para integrar los ingredientes.

Truco: Puedes guardar un poco del agua de la cocción de las papas por si tu carne está un poco seca. Esto dependerá de la cantidad de grasa con la que cuenta tu carne.



8. Prepara dos onzas de tequila blanco en un vaso y ten a mano un encendedor o cerillas. Agrega el tequila a la carne y flamea. Recuerda que flamear es peligroso, así que asegúrate de tener la campana de tu cocina apagada y tomar las precauciones necesarias. Si prefieres no flamear, puedes añadir el tequila y dejarlo cocer 5 minutos. Este paso lo puedes omitir si así lo deseas.

Truco: Dos onzas de tequila equivalen a 60 ml.



9. Reduce la temperatura y tapa la sartén. Mientras se acaba de cocinar el relleno, prepara la salsa que acompañará a los tacos de carne molida, y que se conoce como “pico de gallo”. Para ello, corta la cebolla y el tomate en cubos pequeños, corta el chile serrano por la mitad, retira las venas y las semillas y pícalo en cubos pequeños. Corta finamente un poco de cilantro y agrega todos los ingredientes en un tazón. Mezcla todo, añadiendo el aceite de oliva y el jugo de un limón.

Truco: Utiliza un guante o una servilleta para desvenar el chile, así evitas cualquier tipo de irritación.



10. Es una sartén o comal, fríe las tortillas con apenas un poco de aceite de oliva o materia grasa. Si quieres, puedes hacer tus propias tortillas siguiendo la Receta de tortillas de maíz.

Truco: Las tortillas fritas generan un gran sabor, pero no son tan saludables, por lo que también las puedes calentar sin ningún tipo de materia grasa.



11. Ya solo queda montar los tacos de carne molida. Así pues, en un plato, sirve tres tortillas y ponles la carne que has preparado. Coloca un poco de lechuga cortada en juliana fina en un bol, un poco de crema agria en otro recipiente y, por último, la salsa hecha con verduras picadas.



Ahora sí, ¡buen provecho! Recuerda que el éxito de un buen taco es la cantidad de contenido. Te recomendamos utilizar dos cucharadas bien servidas de guiso por tortilla. Prepara esta receta de tacos de carne molida con papas al más puro estilo mexicano y cuéntanos qué te ha parecido.

Fuente: www.culinaryrecipes.top