

TACOS DE SESOS



INGREDIENTES

Receta original:

1 Kilo Sesos de res
3 Tomates
1 Cebolla mediana
4 Chiles Güerito
1 Dientes de Ajo
Rábanos en rodajas
Repollo picado
Tortillas
Sal
Pimienta
Aceite para freír
Agua
Palillos



Fotografía de Ricardo Beas

PREPARACIÓN DE LOS SESOS

- Poner a hervir en agua media cebolla, un diente de ajo y sal. Cuando hierva agregar los sesos, dejar 10 minutos y escurrir. Picar los sesos, media cebolla, un tomate, sal y pimienta al gusto y se ponen a freír ligeramente con un poco de aceite.

PREPARACIÓN DE LOS TACOS

- Se ponen sesos en la tortilla y se dobla a la mitad, asegurando con uno o dos palillos. Se fríen los tacos en aceite. Se escurren los tacos, se quitan los palillos, y se les agrega el repollo picado, rodajas de rábano y la salsa de tomate.

PRPARACION DE LA SALSA

- Se asan dos tomates y los chiles güeritos, se pelan y se machacan en un molcajete.

PLATILLO ACOMPAÑANTE: No hay en el platillo original.

VARIACIONES VEGANA:

- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegana:
Sesos