

# TACOS DULCES



## INGREDIENTES

### **Receta original:**

1 K. Carne Molida  
2 Tomates  
1 Cebolla  
3 Chiles Pasilla Secos  
3 Chiles Guajillo  
2 Clavos  
½ o 1 Canela Entera  
2 Piloncillos  
1 Chocolate de barra  
Queso Cotija  
Crema Agria  
Pimienta  
Sal  
Agua



## PREPARACIÓN PICADILLO:

- Se pone a hervir agua y se le agrega sal y un pedazo de cebolla. A la carne se le pone sal y se hace una bola, se mete al agua hirviendo y se tapa dejando cocinar por 1/2 hora. Se saca y con el machucador se muele, después se guisa con el tomate y la cebolla picados o molidos y tantito caldo de la carne.

## PREPARACIÓN MOLE:

- Se les quita la semilla a los chiles. Los chiles y las semillas se doran en aceite con un pedazo de tortilla, se licuan con poquita pimienta, clavos, canela entera y agua en lo que se coció el picadillo. Se tuestan las semillas.

## PRPARACION CEBOLLA DESFLEMADA:

- Se corta la cebolla en rajas largas delgadas y se dejan marinando en limón, pimienta y poquita sal.

## PREPARACION TACOS:

Se doran muy bien los tacos y después se meten al mole, se sirven y se les pone encima la cebolla desflemada, la crema agria (poquita leche para diluirla) y el queso Cotija.

## VARIACIONES VEGAN:

- Los siguientes ingredientes se necesitan remplazar para la versión vegan: carne, crema y queso Cotija (puede ser parmesano vegan)

PLATILLO ACOMPAÑANTE: No hay en el platillo original