



# Tacos de Canasta, mole verde, espinacas y chicharrón en salsa roja

## *Ingredientes*

- 30 tortillas elaboradas con MASECA Blanca
- 1 cebolla grande fileteada
- 100 ml. de aceite caliente
- Papel de estraza
- Canasta
- Plástico para cubrir los tacos

### **Para el mole verde:**

- 150 g. de pollo cocido y deshebrado
- 100 g. de tomate verde cocido
- 1 chile serrano cocido
- 50 g. de pepita de calabaza pelada y tostada
- 1 cda. de ajonjolí tostado
- 1 pizca de comino
- 1 diente de ajo chico
- 10 g. de cebolla
- 1 cda. de aceite
- Sal al gusto

### **Para las espinacas:**

- 4 tazas de espinacas limpias
- $\frac{1}{4}$  cebolla fileteada
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 cdta. de aceite
- Sal al gusto

### **Para el chicharrón en salsa roja:**

- 150 g. de chicharrón prensado picado
- 100 g. de jitomate cocido
- 1 chile guajillo cocido
- 10 g. de cebolla
- 1 cdta. de aceite
- Sal al gusto

# ***Modo de preparación***

## **Para el mole verde:**

1. Licúa el tomate, chile, pepita, ajonjolí, comino, ajo y cebolla hasta obtener una salsa homogénea.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe la salsa, agrega sal y deja que se evapore un poco para obtener una salsa espesa.
3. Incorpora el pollo desmenuzado y reserva.

## **Para las espinacas:**

1. Calienta aceite en una sartén, saltea la cebolla y el ajo, agrega las espinacas y tapa para que se cocinen con su vapor a fuego medio/bajo.
2. Sazona con sal y reserva.

## **Para el chicharrón en salsa roja:**

1. Licua el jitomate, chile guajillo, ajo y cebolla hasta obtener una salsa tersa.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe la salsa. Deja evaporar hasta lograr una salsa espesa y sazona con sal al gusto.
3. Incorpora el chicharrón y reserva.

## **Para armar los tacos:**

1. Cubre la canasta con el plástico, luego el papel de estroza.
2. Arma los tacos de cada relleno con la tortilla caliente.
3. Acomódalos en la canasta "cuatrapeados" hasta terminar las 30 tortillas.
4. Coloca una cama de cebolla en la parte de arriba y vacía el aceite caliente.
5. Cubre con papel de estroza y luego con plástico para que suden.
6. Sirve los tacos con tu salsa favorita, se acostumbra una salsa verde cocida con cebolla y cilantro picados.

*Tip: También puedes rellenar los tacos con frijol, adobo, chicharrón en salsa verde o el guisado de tu preferencia.*