



Tacos de cabrito con salsa borracha

Ingredientes

Para los tacos:

- ¾ kg. de pecho de cabrito
- 1 hoja de plátano
- Sal de mar para sazonar al gusto
- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca

Para la salsa borracha:

- 4 piezas de chile pasilla desvenado
- 3 piezas de chile de árbol desvenado
- 2 dientes de ajo asados
- 2 tomates verdes asados
- ½ cebolla asada
- ½ taza de cerveza oscura
- 2 cdas. de cilantro finamente picado
- 100 g. de queso cotija desmoronado
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

Para los tacos:

1. Dora en una parrilla el cabrito por ambos lados, no tiene que cocinarse.
2. Asa la hoja de plátano para que suavizarla.
3. Envuelve el cabrito con la hoja poniéndole suficiente sal de mar.
4. Coloca el cabrito envuelto en un refractario, agrega una taza de agua y tapa con aluminio.
5. Calienta el horno a 150°C y mete el refractario con el envuelto durante una hora o hasta que la carne está suave.
6. Pon a calentar las tortillas hechas con MASECA Blanca y forma tacos acompañados de la salsa borracha.

Para la salsa borracha:

1. Asa los chiles y ponlos a remojar. Cuela y desecha el agua.
2. Licúa todos los chiles con el ajo, tomates, cebolla, cerveza y salpimienta al gusto.
3. Sirve decorando con cilantro y queso cotija.