

TACOS GOBERNADOR CON SALSA MARTAJADA



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite Mazola
- 2 cucharadas de mantequilla
- 500 g de camarón pacotilla
- 1 cebolla picada
- 2 chiles poblanos
- 200 g de queso manchego rallado
- Tortillas de harina
- 5 jitomates saladet
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 5 chiles serranos
- 2 chiles jalapeños
- 1 ramo de cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- Sal de grano

PASOS A SEGUIR

Agregar en un sartén el aceite Mazola y la mantequilla hasta derretir e incorporar.

Cortar la cebolla en cuadritos y agregar al sartén para acitrionar.

Cortar el camarón pacotilla en pedacitos y saltear en el mismo sartén.

Asar y desflemar los chiles poblanos. Luego cortarlos en tiras y agregarlos a la mezcla.

Sazonar con sal y pimienta al gusto y revolver.

Agregar el queso manchego para que gratine y revolver.

Calentar las tortillas de harina y rellenar con la mezcla de camarones.

Para la salsa: Asar en un comal los jitomates, el ¼ de cebolla, el diente de ajo, chiles serranos y chiles jalapeños previamente lavados.

Agregar un chorrito de aceite.

Mazola para dorar y tatemar por todos los lados.

Pasar los ingredientes ya tatemados a un molcajete, agregar sal de grano al gusto y martajar.

Agregar el cilantro fresco.

TIP:

En caso de no tener molcajete se puede usar una licuadora para preparar la salsa.

Moler poco a poco con pequeños toques, para que quede la textura y consistencia deseada con los trozos "martajados".

