



INGREDIENTES

TACOS ENVENENADOS DE ZACATECAS



- Aceite Mazola
- 2 papas grandes en cubos.
- 400 gramos de chorizo.
- 1 ½ tazas de frijoles refritos.
- 4 chiles verdes de árbol picados.
- 1 cebolla en cubos pequeños.
- 12 tortillas.
- 1 taza de queso fresco desmoronado.



PREPARACIÓN

- 1 En un sartén, fríe el chorizo y agrega las papas.
- 2 Calienta los frijoles refritos y úntalos en las tortillas.
- 3 Rellena cada tortilla con un poco de las papas con chorizo y enrolla a modo de taco.
- 4 Calienta el aceite Mazola en un sartén profundo y pon a freír los tacos.
- 5 Sácalos cuando estén crujientes y sirve con cebolla, queso y chile.

TIP GOURMET

Puedes utilizar palillos para cerrar bien los tacos y que no se salga el relleno al freírlos, solo no olvides quitarlos antes de comer.

Te puede interesar

