

Inicio &gt; Gastr

Gastronomía

# Celebración del Día del Taco

27 marzo, 2024 Autor(es): Redacción

9 0



Taco dorado con chile pasilla y camarones al mojo de ajo



No se han registrado votos

Desde 2007 en México celebramos el Día del Taco, preparación culinaria que es parte del mapa de nuestra gastronomía y que tiene sinfín de variantes y posibilidades, puede ser tan simple o complejo como lo permita la imaginación.

Para degustarlos no hay horario, ya que se pueden servir durante el desayuno, comida o cena debido a que podemos rellenarlos con guisos sencillos o tan elaborados como nos guste. Así que los invitamos a celebrar este 31 de marzo disfrutando de dos recetas que nos comparten la chef Montserrat Castillejo de Fundación Herdez y el chef Jorge Luis Álvarez, colaborador de la institución:

**Tacos al pastor de setas**, chef Montserrat Castillejo



*Tacos al pastor de setas.*

#### **Para las setas:**

- 5 cdas. aceite de tu preferencia
- 1 cebolla mediana fileteada
- 1 ajo finamente picado
- 1 ½ tza. agua
- 500 g setas blancas fileteadas o en cuadros
- Sal y pimienta al gusto

#### **Para la salsa:**

- 1 pieza *tetrapack* de salsa pastor Doña María
- 1 clavo de olor
- 1 pizca orégano
- Sal y pimienta al gusto

#### **Preparación:**

1. En  
se  
inl  
mi

TRAVEL  
& NEWS  
by Mundano

2. En  
Mè

3. Cocina por 10 minutos más, rectifica sabor y si es necesario añade sal y pimienta al gusto.

**Tip:** Si notas que las setas aún siguen duras, puedes agregar media taza más de agua hasta que estén completamente suaves.

Se recomienda no agregar todo el pie/tronco de las setas porque pueden aumentar el tiempo de cocción o incluso pueden llegar a quedar partes duras en tu preparación.

**Taco dorado con chile pasilla y camarones al mojo de ajo**, chef Jorge L. Álvarez

Ingredientes para 4 a 6 porciones:



*Taco dorado con chile pasilla y camarones al mojo de ajo.*

T  
25

TRAVEL  
& NEWS  
by Mundano

- 4
- 4
- 20
- 1 hoja santa limpia tamaño de la mano en trocitos, sin la nervadura
- ¼ lechuga romanita, en trozos
- ½ poro fileteado fino y frito
- Aceite de oliva u otro
- 4 ajos fileteados

#### Salsa para marinar los camarones:

- 4 dientes de ajo pelado (20 a 25 g)
- 50 g de cebolla blanca
- 2 limones el jugo (40ml) o 2 cdas.
- 1 cdta. de Jugo Maggie
- 1 cdta. de Salsa Inglesa
- 60 ml de agua
- Sal al gusto.

#### Preparación:

1. Poner todos los ingredientes en la licuadora.
2. Vaciar en recipiente junto con los camarones, cortados en trocitos. Dejar reposar en refrigeración unos 30 minutos o toda una noche.
3. **Para sofreír:** saltear en aceite el ajo en láminas, enseguida los camarones a fuego alto y no sobrecocerlos o quedarán ligosos. Puede hacerlos a la parrilla, enteros y después picarlos. Reserve.
4. Los chiles pasilla, frescos (que no estén muy secos o se quiebran). Limpiarlos, con trapo húmedo, despepitar y desvenar. Pasarlos por agua caliente sólo a que suavicen un poco para poder rellenarlos con los camarones.
5. **Armado:** rellenar los chiles, primero un poco de queso, enseguida hoja santa y camarones a que cierre el chile. Poner el lado del cierre sobre la tortilla, envolverlo y cerrar con un palillo. Freír el taco, hasta que esté crujiente. Escurrirlos y servir en cama de lechuga romanita, cubrirlo con salsa de guacamole Herdez y un poco de poro frito. Disfrútelos en esta cuaresma.

Y pa  
este  
de la



Herdi  
biblic  
Potos



No se han registrado votos