



TACOS DE NATA DE GUANAJUATO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 18 tortillas chiquitas
- 3/4 kg de jitomates
- 150 g de queso asadero La Villita
- 1 taza de crema
- 1/2 taza de nata
- 1/4 taza de manteca de cerdo
- 1 cucharadita de consomé en polvo
- 4 chiles poblanos asados (limpios y en rajas)
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta receta mexicana de Tacos de nata de Guanajuato es ideal para una reunión familiar.

Cocemos los jitomates, les quitamos la cáscara y los molemos con la cebolla, los ajos, la nata y el consomé.

Pasamos las tortillas por la manteca caliente, cuidando que queden suaves.

Freímos la salsa de jitomate con una cucharada de manteca y la dejamos sazonar, hasta que espese.

Pasamos las tortillas por la salsa, las rellenas con las rajas de poblano, las enrollamos y las acomodamos en un refractario.

Ponemos encima el resto de la salsa, el queso y la crema, y horneamos para que gratinen.

Servimos los tacos con ensalada de lechuga.

A disfrutar de estos riquísimos tacos, amigas.