



Taquitos Botaneros de Barbacoa con Salsa Macha

Ingredientes

- 19 tortillas hechas con Maseca Blanca
- 600 g. de barbacoa de res o borrego
- Aceite para freír
- Palillos de madera

Para la salsa:

- 100 g. de chile de árbol limpio
- 50 g. de ajonjolí
- 3 dientes de ajo rebanados
- Sal al gusto
- 1 taza de aceite de maíz

Modo de preparación

- 1.** Rellena las tortillas con barbacoa, enrolla los tacos y fíjalos en dos puntos con los palillos.
- 2.** Corta las orillas y luego a la mitad cada taco, reserve los taquitos con su palillo para freír.
- 3.** Calienta la mitad del aceite a fuego medio-bajo y fríe los ajos, cuando estén dorados agrega el ajonjolí y luego los chiles moviendo constantemente. Retira inmediatamente y vacía en una licuadora.
- 4.** Antes de licuar agrega el resto del aceite y sal al gusto, licua y vacía a un sartén para sazonar la salsa. En cuanto se caliente retira del fuego.
- 5.** Sirve los taquitos en un platón con la salsa macha al centro.

Tip: Puedes hacer la salsa menos picante usando chile guajillo.