



Tacos de discada norteña

Ingredientes

- Tortillas hechas con MASECA Blanca, limones y salsas al gusto, para acompañar
- 300 g. de tocino picado
- 2 tazas de queso rallado
- 500 g. de longaniza o chorizo picado
- 500 g. de pulpa de res en cubos
- 500 g. de pulpa de cerdo en cubos
- 4 salchichas rebanadas
- 4 pimientos verdes en tiras finas
- 4 cebollas rebanadas
- 5 piezas de chile cuaresmeño en tiras
- 4 jitomates picados finamente

Para la salsa:

- Aceite de oliva al gusto
- 4 jitomates bola
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla cortada en cuartos
- 4 piezas de chile de árbol sin tallo
- 1 cerveza oscura

Modo de preparación

- 1.** Pon a freír primero el tocino, cuando suelte su grasa, incorpora la longaniza y salchichas.
- 2.** Añade las carnes y cocínalas hasta que estén doradas.
- 3.** Incorpora la cebolla, pimiento y chile. Saltéalos hasta que las cebollas estén suaves y agrega el jitomate. Cocina todo moviendo hasta que espese.
- 4.** Baña con la cerveza y hierve hasta que se evapore.
- 5.** Terminar con el queso y cubrir para que se funda.
- 6.** Servir con muchas tortillas calientes para hacer taquitos con diferentes salsas.

Tip: Para preparar este platillo se necesita un sartén grande tipo paellera.