

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Tacos

**PARA TODOS**  
los gustos

Tacos para todos los gustos



Recetas  
Nestlé



# Tacos

## TIPO GOBERNADOR

- 2 cucharadas de aceite de maíz
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 2 piezas de chile poblano, cortados en cubos
- 3 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 500 g de camarones, limpios
- 2 piezas de chile chipotle, adobados
- 5 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 10 tortillas de maíz
- 200 g de queso Oaxaca, deshebrado

🕒 30 minutos 🍴 10 piezas

**1** Calienta el aceite y fríe la cebolla hasta que cambie de color, agrega el ajo, el chile poblano, el jitomate y cocina por 5 minutos.

**2** Añade los camarones, el chile chipotle, la Salsa de Soya MAGGI® y cocina hasta que hierva.

**3** Calienta las tortillas por ambos lados, rellénalas con el queso, un poco de la preparación de camarones y cócnalas hasta que el queso se funda; ofrece.

Los camarones tienen un conducto intestinal negro a lo largo del cuerpo. Tiene un aspecto desagradable y una textura arenosa que no es agradable al comerlo, por lo tanto, es mejor retirarla.



# Tacos AL PASTOR

- 1 sobre con 4 Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Pastor
- 4 milanesas de pollo, cortadas en tiras (100 g c/u)
- ½ cebolla, fileteada
- 8 tortillas de maíz, calientes
- ⅓ taza de piña miel, cortada en cubos
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 8 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 2 limones, su jugo

🕒 25 minutos 🍴 8 piezas

- 1** Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Pastor, coloca un poco de tiras de pollo y cebolla fileteada; cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.
- 2** Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto y cocina a fuego medio de 6 a 7 minutos por cada lado o hasta que esté ligeramente dorada. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de los ingredientes.
- 3** Forma los tacos con las tortillas, las tiras de pollo, los cubos de piña, la cebolla picada, el cilantro y el jugo de limón. Ofrece.

Desinfecta el cilantro, seca perfectamente y consérvalo en un recipiente hermético.



# Tacos DE CANASTA

## RELLENO

- ½ cucharada de aceite de maíz
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 diente de ajo, picado
- 500 g de chicharrón prensado
- 4 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ taza de agua
- 1 canasta de mimbre
- 1 bolsa de plástico, limpia
- Papel estraza
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 2 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- ½ litro de aceite de maíz
- 20 tortillas taqueras, recién compradas
- 2 cebollas, fileteadas
- Trapo de cocina, limpio

🕒 40 minutos + reposo 🍳 20 piezas

**1** Para el relleno, calienta ½ cucharada de aceite y fríe ½ cebolla con el ajo hasta que esté transparente, agrega el chicharrón y cocina por 5 minutos más. Licúa los 4 chiles guajillo con 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y el agua; cuele y agrega a la preparación anterior, mezcla y cocina por unos minutos más hasta que el líquido se evapore.

**2** Coloca en el interior de la canasta una bolsa de plástico, forra con el papel estraza, dejando las orillas del papel por fuera. Licúa 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® con 2 chiles guajillo y ½ litro de aceite; calienta y reserva.

**3** Rellena las tortillas con el chicharrón preparado y acomoda una capa de tacos dentro de la canasta, agrega un poco de la salsa caliente y cebolla fileteada, repite el proceso hasta terminar con los tacos. Cierra la bolsa y envuelve con un trapo de cocina limpio; reposa por 40 minutos para que suden y ofrece.

Coloca una capa con suficiente papel estraza al fondo de la canasta, para evitar que el aceite caliente rompa la bolsa de plástico.



# Tacos DORADOS ahogados

🕒 45 minutos 🍴 4 porciones

## TACOS

- ❑ 1 cucharada de aceite de maíz
- ❑ ½ cebolla, fileteada
- ❑ 600 g de falda de res, cocida y deshebrada
- ❑ 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- ❑ 12 tortillas de maíz, calientes
- ❑ Palillos de madera
- ❑ Aceite de maíz, para freír

## SALSA

- ❑ 1 ½ tazas de puré de tomate, natural
- ❑ ¾ taza de agua
- ❑ 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- ❑ 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- ❑ 4 piezas de chile de árbol, remojados en agua caliente
- ❑ 3 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- ❑ 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- ❑ ½ lechuga italiana, desinfectada y fileteada (75 g)
- ❑ 2 aguacates, cortados en cubos

**1** Para los tacos, calienta 1 cucharada de aceite y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade la falda de res y la sal con ajo; cocina por 2 minutos. Rellena las tortillas con la preparación anterior, enróllalas y sujétalas con un palillo para formar los tacos. Fríelos en el aceite caliente por ambos lados y colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

**2** Para la salsa, licúa el puré de tomate, el agua, el consomé de pollo, la lata de Media Crema NESTLÉ® y los chiles; cuele. Calienta lo que licuaste y cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

**3** Sirve los tacos en un plato hondo, báñalos con la salsa y decóralos con la Media Crema NESTLÉ®, la lechuga y los cubos de aguacate. Ofrece.

Puedes agregar un poco de cacahuates tostados a la salsa.



## Tacos de costra DE QUESO y chicharrón

- 1 cucharada de aceite de maíz
- ¼ pieza de cebolla, fileteada
- 2 tazas de champiñones, rebanados finamente
- 1 rama de epazote, desinfectado y picado finamente
- 2 aguacates, su pulpa
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- 3 cucharadas de cilantro, desinfectado y finamente picado
- 2 tazas de queso tipo manchego, rallado
- 1 bolsa de chicharrón de cerdo (90 g)

🕒 15 minutos + cocción 🍴 4 piezas

- 1** En una sartén caliente agrega un poco de aceite, la cebolla, los champiñones, el epazote y cocina por 2 minutos.
- 2** Mezcla el aguacate con Media Crema NESTLÉ® y el cilantro, reserva.
- 3** En una sartén caliente extiende ¼ de taza de queso tipo manchego cubriéndolo por completo, cocina a fuego medio hasta que dore ligeramente y forme una costra. Coloca en el centro un poco de chicharrón y los champiñones dobla para formar un taco y retira de la sartén. Acompaña con un poco del guacamole y disfruta.

Agrega unas gotas de limón al aguacate para evitar que se oscurezca.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Paulina Espinosa  
Zayra Álvarez  
Yamel Barrera  
Fernanda González  
Paulina Moneda  
Andrea Carías  
Olivia Urdiales

**Dirección Editorial y Diseño:**

Fernanda González

**Contenidos Editoriales:**

Fernanda González  
Mariana Ortega  
Jonathan Núñez

**Diseño e Ilustración:**

Fernanda González

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega  
Chef Jonathan Núñez  
Sub chef Miguel Martínez  
Sub chef Ángeles Medina  
Sub chef Gabriel Rodríguez  
Sub chef Carmen Rosas  
Sub chef Eduardo Mayoral  
Becario: Noé Medina

**Estilismo de alimentos:**

Becky Treves Studio

**Fotografía:**

Karla Acosta

**Publicado y editado por:****Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,  
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México.

CONSOMATE®, JUGOSO AL SARTÉN®,  
MAGGI®, Media Crema NESTLÉ®, LA  
LECHERA®, CARNATION® CLAVEL® y sus  
diseños son marcas registradas, utilizadas bajo  
la licencia de su titular, Sociéte des Produits  
NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey,  
Suiza.

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada  
utilizada bajo licencia de Sociéte des Produits  
NESTLÉ S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey,  
Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

*Recetas*  
Nestlé®  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

