

Tacos de Papa y Chorizo

Sirve cuatro

2 papas grandes preferiblemente Yukon gold
1 cucharada de chile árbol o chile ancho en polvo
1 cucharada de pimentón
1 cucharadita de comino
1/4 cucharadita de canela
1 pizca de pimienta de Jamaica
1 cucharadita de orégano
3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
1 1/2 cucharadita de azúcar
1 diente de ajo picado
1/2 libra de carne de cerdo molida
Aceite
Sal

Pelar las papatas y eliminar todas las imperfecciones. Córtelos en rodajas de 1/2 pulgada de grosor. Apile dos o tres rebanadas y córtelas en tiras de 1/2 pulgada a lo largo. Organice las tiras y comience a cortar en cubos pequeños, aproximadamente 1/2 pulgada también. Necesitas alrededor de 4 tazas de papas cortadas en cubitos.

Llevar a ebullición una cacerola con agua con sal. Agregue los cubos de papa y cocine durante aproximadamente 5 a 7 minutos, hasta que estén ligeramente tiernos. Retire la papa del agua caliente en un recipiente y déjela a un lado. Desecha el agua y limpia la sartén.

Agrega aceite a la sartén y calienta. Agregue las especias y cocine por unos 5 minutos, revolviendo constantemente. Tenga cuidado de no quemar las especias. Trabajar a fuego medio, retirar la sartén del fuego y agregar el vinagre y el azúcar. Tenga cuidado con las salpicaduras. Mezclar bien y dejar enfriar unos minutos.

Agregue el diente de ajo y el cerdo. Mezclar hasta que todo esté bien incorporado. Use su espátula para romper la carne. Regrese la sartén al fuego y agregue las papas. Mézclalo bien. Sazone generosamente con sal.

Tape la sartén y cocine, a fuego lento, durante 12 a 15 minutos, hasta que las papas y la carne de cerdo estén completamente cocidas. Tritura aproximadamente la mitad de la papa cocida con un tenedor y mézclalo todo.

PARA LA SALSA:

4 tomatillos medianos - pelados, lavados y cortados por la mitad
1 jalapeño - sin semillas y sin membrana, partido por la mitad
1 puñado de hojas de cilantro con tallos, lavadas
1 diente de ajo pequeño, pelado,
1 1/2 aguacates pequeños, pelados
1/4 taza de agua
jugo de un limón
sal

Agregue todos los ingredientes en una licuadora y mezcle hasta que quede suave. Pruebe la sal y ajuste si es necesario. Dejar de lado.

PARA LOS TACOS:

8 Tortillas de maíz de 6 pulgadas
Cebolla blanca picada
Cilantro picado
Papa con chorizo
Salsa
Queso fresco desmenuzado
Rodajas de limón

Calentar los tacos en una sartén seca. Colócalos uno encima del otro y voltéalos varias veces.

Coloque las tortillas calientes en un pálido y vierta la papa y la carne de cerdo. Cubra con cebolla y cilantro. Termine con una capa de salsa y un poco de queso fresco encima. ¡Sirve con rodajas de lima a un lado y disfruta!