



Tacos dorados de Papa

Ingredientes

Ingredientes para las tortillas:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA®
- 1 ½ tazas de agua
- ½ cucharadita de sal

Ingredientes para servir:

- Lechuga iceberg finamente rallada
- Jitomate en cubos
- Jalapeños en rodajas
- Queso fresco desmoronado

Ingredientes para el relleno:

- 2 libras de papas peladas
- 2 cucharaditas de consomé de pollo o vegetal
- ½ taza de leche baja en grasa
- 1 taza de queso estilo mexicano, rallado
- Aceite para freír

Modo de preparación

Ingredientes para las tortillas:

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz MASECA®, la sal y 1½ tazas de agua tibia. Mezcle con las manos hasta obtener una masa suave y homogénea. Si la masa está seca, agregue agua poco a poco (de cucharadita en cucharadita).
2. Precaliente un comal o sartén a fuego medio-alto.
3. Divida la masa en 12 porciones y forme bolitas, manteniéndolas cubiertas para evitar que se resequen. Coloque cada bolita entre dos láminas de plástico y prénsela con una prensa para tortillas.

4. Cocine cada tortilla durante 30 segundos por lado, volteándola 3 veces en total. Manténgalas cubiertas con una servilleta de tela para conservarlas suaves y calientes.

Ingredientes para el relleno y los tacos:

1. Coloque las papas en una olla grande con suficiente agua para cubrirlas. Hiérvalas durante 20 minutos. Retire del fuego.
2. Machaque las papas con un prensador, agregue el consomé y la leche, y continúe mezclando hasta integrar bien. Reserve.
3. Caliente aproximadamente 5 cm (2 pulgadas) de aceite en un sartén a fuego medio.
4. Rellene cada tortilla con 2 cucharadas de puré de papa y 1 cucharada de queso. Doble y fría durante 3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes.
5. Coloque en un platón para servir. Agregue lechuga, jitomate, rodajas de jalapeño y queso fresco desmoronado al gusto.

Rinde 12 tacos