

**TAQUITOS DORADOS
DE LONGANIZA**



Dificultad



45 Min



2 Porciones



INGREDIENTES:



300G DE LONGANIZA

MAESTRO®
CHORICERO

- 100g de queso chihuahua y 100g de queso cotija, rayados.
- 6 tortillas de maíz.
- Aceite vegetal y palillos (para freír los tacos).
- Media taza de crema.



PASOS:

1. Precalienta el sartén a fuego medio por 1 minuto. Cocina el chorizo de 10 a 12 minutos, despedazándolo mientras remueves. Colócalo sobre servilletas para absorber el exceso de aceite. Deja que se enfríe.
2. En un tazón mediano, combina la longaniza con el queso chihuahua.
3. Envuelve 6 tortillas en una servilleta de cocina y caliéntalas en el microondas por 1 minuto. Rellena cada tortilla con $\frac{1}{4}$ de taza de la preparación del chorizo, y enrolla. Sella cada tortilla con los palillos.
4. Calienta el aceite vegetal en un sartén grande, a fuego alto para que alcance una temperatura de 180°C, aproximadamente. Coloca los taquitos en el aceite caliente y fríelos por 1 minuto, voltéalos y fríelos por un minuto más. Deben quedar crujientes y dorados. Retíralos del aceite y colócalos sobre servilletas de papel para absorber el exceso del aceite. Remueve los palillos antes de servir.
5. Sirve cada taquito con 1 cucharada de crema, 1 cucharadita de queso cotija y tu salsa picante favorita.



Ponte en contacto con nosotros
México: 55 8647 4462