

TACOS DE TINGA DE CORDERO de El Perro Salvaje

Ingredientes

PREPARACION DE LA CARNE DE CORDERO

- 2 1/2 lbs carne de cordero (lamb shoulder)
- Sal y pimienta negra, al gusto
- Chile en polvo, al gusto
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/8 cucharadita de clavo molido
- 1 cebolla amarilla, cortada en rebanadas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 manojo de cilantro fresco
-

PREPARACION DEL TACO

- 2 tazas de frijoles pintos cocidos o de lata (opcional)
- Tortillas de maíz o de harina
- 1 cebolla morada, finamente picada
- 1 manojo de cilantro fresco, finamente picado
- Salsa de tu preferencia

Instrucciones



- 1 Para preparar la carne (el relleno):
- 2 Sazona los trozos de cordero con sal y pimienta negra al gusto. En un tazón pequeño mezcla el chile en polvo, el comino molido y el clavo molido. Sazona los trozos de cordero con la mezcla de chile en polvo. Coloca la carne de cordero en una olla de cocción lenta; añade la cebolla, el ajo y el manojo de cilantro. Cubre la olla y cocina el cordero a fuego lento por 6 a 8 horas o hasta que la carne esté tierna y se pueda deshebrar con facilidad. Apaga la olla y deshebra la carne.
- 3 Para preparar los tacos:
- 4 Pon a calentar los frijoles pintos (opcional) en una cacerola pequeña. Calienta las tortillas en un comal o sartén antiadherente a fuego medio hasta que las tortillas se pueden doblar con facilidad.