



TACOS NORTEÑOS

- 6 chiles guajillos, limpios y desvenados
- 5 tomatillos pequeños, pelados y lavados
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de sal, divididas
- 1/8 cucharadita de semillas de anís
- 1/8 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 8 onzas de carne molida
- 3 aguacates mexicanos maduros, pelados y deshuesados, cortados en trozos de 1/2 pulgada
- 1/4 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 12 tortillas de maíz (calientes)

Combinar los chiles, tomatillos y 1-1/2 taza de agua en una olla pequeña; calentar hasta hervir; tapar y cocinar a fuego lento hasta que los tomatillos estén suaves, 8 a 10 minutos. Colar y reservar el líquido hasta que enfríe. En licuadora, combinar los chiles, tomatillos y 1/4 taza de líquido reservado, ajo, 1 cucharadita de sal, semillas de anís y el orégano, mezclar a consistencia de puré; colar. En un sartén mediano, calentar aceite y cocinar la carne hasta dorar; añadir la mezcla de tomatillos; cocer 5 minutos. Transferir a una taza de medir y añadir del líquido reservado hasta medir 2 tazas. En un tazón mediano, combinar el aguacate, cebolla, cilantro y una cucharadita de sal; mezclar bien sin machacar los ingredientes. Dividir mezcla de aguacate en partes iguales sobre las tortillas. Enrollar cada tortilla y cortar 1/4 de pulgada de cada lado. Servir tres tortillas rellenas en un plato y cubrir con salsa de carne.

RINDE 4 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com