



# Taco de chile ancho relleno de escabeche de mariscos

Porciones: 4

## *Ingredientes*

- 4 tortillas de maíz hechas con MASECA
- 4 piezas de chile ancho
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 2 cdas. de piloncillo
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1/2 cebolla morada en rebanadas finas
- 1 zanahoria en cubitos
- 1 ramita de tomillo
- 1 pedazo de 2 cm. de canela
- 1 hoja de laurel
- 1 cdta. de orégano seco
- 1 taza de camarones para cocktail cocidos
- 3/4 de taza de pulpo cocido y picado
- 1/2 taza de callos de hacha cocidos

## ***Modo de preparación***

- 1.** Limpia los chiles y hierve, añade 3 cucharadas de vinagre con el piloncillo y agua. Agrega los chiles y déjalos a fuego suave hasta que estén suaves.
- 2.** Deja enfriar los chiles en el líquido. Abre cuidadosamente y desvena.
- 3.** Fríe en aceite el ajo, cuando esté transparente incorpora la cebolla y zanahoria, deja cocinar por unos minutos. Incorpora tomillo, canela, laurel y orégano, baña con vinagre y deja hervir por unos minutos.
- 4.** Fuera del fuego, incorpora los mariscos y deja marinar hasta que estén a temperatura ambiente
- 5.** Calienta las tortillas. Rellena los chiles con la mezcla de mariscos y sirve sobre las tortillas calientes.