

TACOS DE CHICHARRÓN

ORIGIN: MÉXICO
FEATURING: LAURA

MAKES ABOUT 10-15 TACOS

- INGREDIENTS**
- 2 tbsp olive oil
 - 1 lb pressed or dried pork cracklings with meat
 - ½ cup water
 - 4 cans (7 oz each) of homemade-style salsa
 - Optional: garlic clove, pepper to taste, salt, lime

SUMMARY

Heat a pan or pot over medium heat with two tablespoons of oil. Add the pork cracklings in pieces and pour in ½ cup of water to soften them. Cover and cook on low heat until tender. Stir in the 4 cans of salsa, chopped garlic, and pepper to taste. Cook over medium-low heat until the sauce thickens and the cracklings are fully infused with flavor; adjust salt if needed.

Full recipe in our website

RINDE DE UNOS 10 - 15 TACOS

- INGREDIENTES**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 libra de chicharrón prensado o seco con carne
 - ½ taza de agua
 - 4 latas (de 7 oz cada una) de salsa estilo casero
 - Opcional: diente de ajo, pimienta al gusto, sal, limón

RESUMEN

Calienta una sartén o cacerola a fuego medio con dos cucharadas de aceite. Agrega el chicharrón en trozos y vierte ½ taza de agua para suavizarlo. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que esté tierno. Incorpora las 4 latas de salsa, el ajo picado y pimienta al gusto. Cocina a fuego medio-bajo hasta que la salsa espese y el chicharrón esté bien impregnado de sabor; ajusta la sal si es necesario.

Receta completa en nuestro website

SUPPORT & STAY CONNECTED Follow us: @empoweraz ✱ Recipes & Stories: empoweraz.org/tastelatradsion

TACOS DE CHICHARRÓN

ORIGIN: MÉXICO
FEATURING: LAURA

MAKES ABOUT 10 - 15 TACOS

INSTRUCTIONS

Prepare the pan or pot:

- Choose a pan or pot deep enough to hold liquids.
- Heat over medium heat and add 2 tablespoons of oil.

Add the chicharrón:

- Make sure the pork rinds are cut into your preferred size (ideally bite-sized).
- Once the oil is hot, add the chicharrón pieces to the pan.

RINDE DE UNOS 10 - 15 TACOS

INSTRUCCIONES

Prepara el sartén u olla:

- Elige una sartén u olla con profundidad suficiente para contener líquidos.
- Calienta a fuego medio y agrega 2 cucharadas de aceite.

Agrega el chicharrón:

- Asegúrate de que el chicharrón esté cortado en trozos del tamaño deseado (idealmente del tamaño de un bocado).
- Una vez que el aceite esté caliente, agrega los trozos de chicharrón al sartén.

SUPPORT & STAY CONNECTED Follow us: @empoweraz ✱ Recipes & Stories: empoweraz.org/tastelatradicion

TACOS DE CHICHARRÓN

ORIGIN: MÉXICO
FEATURING: LAURA

MAKES ABOUT 10-15 TACOS

INSTRUCTIONS

Soften the chicharrón:

- Pour ½ cup of water over the chicharrón to help it soften.
- Cover the pot or pan and reduce the heat.
- Allow the pork rinds to simmer gently so the steam and moisture soften them.
- Cook until the chicharrón is tender but still holds some texture.

Add the salsa:

- Once the chicharrón is soft, add the 4 cans (7 oz each) of homemade-style salsa (or your chosen salsa).
- Add the chopped garlic and a pinch of pepper if desired.
- Avoid adding salt right away; taste first, as both the pork rinds and salsa often have enough salt on their own.

RINDE DE UNOS 10 - 15 TACOS

INSTRUCCIONES

Suaviza el chicharrón:

- Vierte ½ taza de agua sobre el chicharrón para ayudar a que se ablande.
- Tapa la olla o sartén y baja el fuego. Deja que el chicharrón se cocine a fuego bajo, permitiendo que el vapor y la humedad lo suavicen.
- Cocina hasta que el chicharrón esté blandito, pero aún conserve algo de textura.

Incorpora la salsa:

- Una vez que el chicharrón esté suave, agrega las 4 latas (7 oz) de salsa casera (o la salsa de tu elección).
- Añade el ajo picado y una pizca de pimienta si lo deseas.
- No agregues sal de inmediato; prueba primero, ya que tanto el chicharrón como la salsa suelen tener suficiente sal.

SUPPORT & STAY CONNECTED Follow us: @empoweraz ✱ Recipes & Stories: empoweraz.org/tastelatradsicion

TACOS DE CHICHARRÓN

ORIGIN: MÉXICO
FEATURING: LAURA

MAKES ABOUT 10-15 TACOS

RINDE DE UNOS 10 - 15 TACOS

INSTRUCTIONS

Cook to your liking:

- Simmer over medium-low heat until the salsa thickens slightly and the chicharrón is fully infused with flavor.
- Adjust the salt if necessary.

HOW TO SERVE IT

Serve hot, with tortillas, rice, or beans—whatever you prefer. You can squeeze fresh lime juice over the top before eating to enhance the flavor.

Alternatively, serve the chicharrón in tacos with a bit of guacamole, a splash of lime juice, and fresh cilantro to taste.

INSTRUCCIONES

Cocina a tu gusto:

- Cocina a fuego medio-bajo hasta que la salsa espese ligeramente y el chicharrón esté completamente impregnado de sabor.
- Ajusta la sal si es necesario.

¿COMO SERVIR?

Disfruta caliente, acompañado de tortillas, arroz o frijoles, según tu preferencia. Puedes agregar un chorrito de limón al gusto justo antes de comer para realzar el sabor. También puedes servir los chicharrones en forma de tacos con un poco de guacamole, un chorrito de jugo de limón y cilantro fresco al gusto.

SUPPORT & STAY CONNECTED Follow us: @empoweraz ✱ Recipes & Stories: empoweraz.org/tastelatradsicion