

Barbacoa Taco

Toplam 205 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~410 kcal Açılış 8/10

Meksika'nın geleneksel pişmiş dana eti, baharatlı suları ve mısır tortillasıyla yumuşak taco dolgusu olur.

Malzemeler

- 900 gr Dana döş
- 12 adet Mısır tortilla
- 4 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşık Kimyon
- 3 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılış

- Eti sarımsak, kimyon ve lime suyuyla tencereye alın.
- Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
- Kısık ateşte 3 saat pişirin.
- Eti didikleyip sıcak tortillaya doldurun.

PÜF NOKTASI

Eti lif lif ayrılan kadar pişirin; taco içinde kuru parça kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğan, kişniş ve lime ile servis edin.