

Mexico City Tacos Al Pastor

Toplam 175 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 18/10

Tacos al pastor, achiote ve ananaslı marinada bekleyen domuz etini kızartıp tortillasında soğan, kişniş ve ananasla sunar.

Malzemeler

- 700 gr Domuz omuz eti
- 12 adet Mısır tortilla
- 0.5 adet Ananas
- 2 yemek kaşığı Achiote ezmesi
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Kişniş

Yapılış

1. Domuz etini çok ince dilimler halinde kesin.
2. Achiote, portakal suyu, sirke, sarımsak ve baharat blenderdan geçirin.
3. Eti marinada 2 saat buzdolabında dinlendirin.
4. Ananas küçük küpler halinde doğrayın.
5. Eti kızgı tavada parti parti 8-10 dakika kızartın.
6. Tortillaları kuru tavada ısıtın.
7. Eti tortilla, ananas, soğan, kişniş ve lime ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti ince dilimlemek ev tavasında rompo etkisine yakın kızarmış sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, soğan, kişniş ve acı salsa ile sıcak tacos hazırlayın.