

Tacos al Pastor

Toplam 60 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Mexico City taquerialarından ananaslı marine dana eti, mısır tortillasından yapılan bir sokak klasiği.

Malzemeler

- 600 gr Dana eti
- 8 adet Mısır tortilla
- 1 su bardağı Ananas
- 2 yemek kaşığı Acı biber püresi
- 1 adet Soğan

Yapılışı

1. Eti acı biber püresi ve ananasla 30 dakika marine edin.
2. Eti tavada 12-15 dakika pişirin.
3. Tortillaları ısıtın, soğan ve ananasla doldurun.

PÜF NOKTASI

Eti ince dilimleyin; marine kısıyürrede yüzeye işler ve tavada hızlı kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş, soğan ve lime ile servis edin.