

Barbacoa Taco

Toplam 393 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 188 dk

6 kişilik

Zor

~410 kcal

Açılış 18/10

Meksika'nın geleneksel pişmiş dana eti, baharatlı suyu 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
- 2 adet Kurutulmuş acı biber

Yapılışı

1. Eti sarımsak, kimyon, lime suyu ve acı biberle kaplayın.
2. Eti tencerede 8 dakika her yüzü renk alana kadar mühürleyin.
3. Üzerini geçecek kadar su veya et suyu ekleyin.
4. Eti 3 saat kısık ateşte lif lif ayrılan kadar pişirin.
5. Eti 10 dakika dinlendirip çatalla didikleyin.
6. Sıcak tortillalara et, soğan, kişniş ve salsa koyun.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Soğan, kişniş ve lime ile servis edin.