

# Guadalajara Birria Taco

Toplam 430 dk

Hazırlama 140 dk · Pişirme 210 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Birria taco, kuru biberli baharatlı sosta uzun pişmiş dana etini consome suyuna batırılarak tortilla ile sunar.

## Malzemeler

- 1.4 kg Dana döş
- 500 gr Dana kemik
- 5 adet Guajillo biber
- 3 adet Ancho biber
- 3 adet Domates
- 2 adet Soğan
- 6 diş Sarımsak
- 16 adet Mısır tortilla
- 0.5 demet Kişniş
- 3 adet Lime

## Yapılış

1. Kuru biberlerin saplarını kaldırıp kalsuda 15 dakika bekletin.
2. Biber, domates, soğan, sarımsak ve baharat blenderdan geçirin.
3. Dana eti ve kemikleri tencerede 10 dakika mühürleyin.
4. Biberli sos ve suyu ekleyip kapağı kapalı 3 saat pişirin.
5. Eti consomeden çıkarıp lif didikleyin.
6. Tortillaları consomeye batırarak tavada 1 dakika ısıtın.
7. Et, soğan ve kişnişle doldurup yanında consomeyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti consome içinde dinlendirmek liflerin kuru kalmadan taco içine dağılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tortillaları consomeye batırarak soğan, kişniş ve lime ile servis edin.