

# Meksiko Tacos Al Pastor

Toplam 175 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 26 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Tacos al pastor, acı ananas marinada bekleyen domuz etini yüksek ısıda kızartıp tortillasında sunan Meksika sokak yemeğidir.

## Malzemeler

- 900 gr Domuz omuz eti
- 12 adet Mısır tortilla
- 0.5 adet Ananas
- 4 adet Guajillo biber
- 2 yemek kaşığı Achiote ezmesi
- 3 yemek kaşığı Sirke
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Kişniş
- 3 adet Lime

## Yapılış

1. Kuru biberleri sıcak suda 15 dakika yumuşatın.
2. Biber, achiote, sirke, ananas suyu ve sarımsığı pürüzsüz çekin.
3. Domuz etini ince dilimleyip marinada 2 saat bekletin.
4. Etleri döküm tavada yüksek ateşte 8 dakika kızartın.
5. Ananas dilimlerini aynı tavada 3 dakika karamelize edin.
6. Tortillaları ısıtın ve ananasla doldurun.
7. Soğan, kişniş ve lime ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ananas marinada ölçülü kullanmak eti yumuşatır ama dokuyu lapa yapmaz. Et dilimlerini üst üste yığmadan marineye yatırın; saat bekleme her katı aynı tadı alması sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğan, kişniş, lime ve kızarmış ananasla sıcak taco olarak servis edin.