

Mini-bol tacos; porc "Al Pastor", Pico de gallo, crème sûre et chips de tortilla |

Recette pour 12 tapas

Description

Un délicieux bol repas au porc "Al Pastor", salsa maison, crème sûre et tostada.

L'astuce du chef

Une technique intéressante pour votre tortilla qui devient crouillante, n'hésitez pas à l'utiliser comme support pour des canapés.

Ingrédients

Boeuf

- 600 Gr Filet mignon de porc
- 2 Cuil. à soupe Sauce au piment Chipotle
- 2 Cuil. à soupe Jus d'ananas
- 1 Petit(e)(s) Oignon
- 1 Cuil. à thé Pâte d'achiote

Pico de gallo

- 0.50 Unité(s) Piment jalapeno
- 30 Ml Huile d'olive
- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Jus de lime
- 3 Gr Sucre
- 15 Gr Pâte de tomate
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 300 Gr Tomates italiennes
- 0.25 Unité(s) Ananas

Salade et garniture

- 1 Unité(s) Salade romaine
- 4 Unité(s) Tortilla
- 125 Ml Crème sûre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Épépinez et hachez le piment jalapeno.

Émincez l'oignon en fines lanières.

Épluchez et coupez en cubes (brunoise) l'oignon rouge ainsi que l'ananas.

Lavez et taillez la salade.

Pressez votre jus de lime pour la salsa.

Émondez (plongez dans l'eau bouillante 10 secondes pour pouvoir retirer la peau), épépinez et taillez en cubes les tomates italiennes.

Découpez les tortillas en pointes, puis plongez-les dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Pico de gallo

Mélangez tout les ingrédient de la salsa et vérifiez l'assaisonnement.

Porc

Assaisonnez de sel vos lanières de viande et mélangez avec le piment, la pâte d'achiote et le jus d'ananas.

Dans une poêle chaude avec de l'huile, faites saisir la viande, laissez la viande se décoller toute seule avant de la retourner. Laissez cuire en brassant jusqu'à cuisson complète. Laissez refroidir avant de servir.

Montage

Commencez par diviser la laitue au fond de vos bols, puis disposez la viande.

Garnissez la salade d'une cuillère de crème sûre, un peu de Pico de gallo et vos chips de tortillas.

Bon appétit!