

Taco au porc effiloché

écrit par Pariseyn | 9 juin 2024



Un cousin du [taco al pastor](#), mais avec du porc effiloché au lieu de porc cuit « al pastor », c'est-à-dire grillé sur un gril vertical. mais ça ne l'empêche pas d'être tout aussi délicieux.

Ingrédients, pour 10 à 12 tacos :

10 à 12 [tortillas de maïs](#) ou de [blé](#)*

1 kg de [porc effiloché à la mexicaine](#)

1 poivron doux vert, type corne de bœuf

Des [oignons marinés](#)

3 à 4 citrons verts

Émincer le poivron corne de bœuf.

Passer les tortillas sur le gril, au four à micro-ondes ou à la poêle pour les réchauffer.

Ajouter une portion de viande effiloché (environ 100 g) dans chaque taco.

Répartir quelques morceaux d'oignons marinés et de poivron émincé par-dessus.

Presser un peu de citron vert et déguster.

Note :

*Les galettes de blé devront être réalisées au diamètre de 15 cm à l'aide d'une presse à tortillas, diamètre normal d'un taco, pour un poids de pâte de 40 à 50 g.