

Tacos au porc effiloché et pico de gallo

BBQ - RECETTES - REPAS - VIANDES



15 MIN

NOMBRE DE PORTION : 4		
TEMPS DE PRÉPARATION :	35 MIN	
TEMPS DE CHISSON.		

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sauce à la lime :

- 1/3 tasse de crème sûre
- Le jus d'une lime
- Le zeste d'une lime
- Une pincée de sel

Tacos:

- 2 tasses de porc effiloché polyvalent
- Huile aux flocons de piments
- 8 petits tortillas de maïs

Garnitures suggérées :

- Pico de gallo maison
- Oignons rouges marinés
- Coriandre fraiche, ciselée
- Petits cubes d'avocat ou guacamole
- Facultatif : fromage Queso Cotija ou du fromage feta

Préparation

- 1. Réchauffer votre porc effiloché et réserver.
- 2. Dans un petit bol ou une petite bouteille de service, mélanger la crème sûre, le jus de lime, le zeste et saler au goût. Ajuster au besoin. Réserver.
- 3. Sur une plancha ou une poêle en fonte, chauffer un petit filet d'huile aux flocons de piments à feu vif.
- 4. Déposer les tortillas de maïs. Bien griller des deux côtés. Ajouter un peu d'huile au besoin entre les cuissons de tortillas. Si possible , déposer les tortillas grillés dans un petit support à tacos. Ça aidera à donner une forme au tacos et à les garnir facilement.
- 5. Dans chaque tacos, déposer un peu de porc effiloché. Garnir de pico de gallo, d'oignon mariné, d'avocat, de coriandre. Garnir d'un peu de sauce à la lime et de fromage au goût.
- 6. Déguster.