



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Birria tacos- Chilistekte fylte tortillalefser med pulled pork, mozzarella og mangosalsa

Birria taco

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk tomat
½–1 stk rød chili
½–1 pakke tomatpuré
½–1 pakke røkt chilimix
1 pakke oksebuljong
300 g mørkøkt svinebø
½ bunt koriander
4 stk hvetetortillaer
100 g revet mozzarella
1 dl vann ^B

Mangosalsa

1 stk mango
1 stk rødløk
½ bunt koriander
1 stk lime

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

- Birria taco, forberedelse:** Skrell løken og hvitløken, og skyll tomaten og chilien. Finhakk løken og hvitløken, kutt tomaten i terninger og chilien i skiver. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, chilien og tomaten i omtrent 1 minutt under omrøring. Tilsett tomatpureen, ønsket mengde av chilimiksen, buljongen og 1 dl vann. Ha i svinebøgen og kraften fra pakken, og la det hele småkoke under lokk i 10 minutter.
- Mangosalsa:** Skrell mangoen og rødløken, og skyll hele korianderbunten. Kutt mangoen i små terninger, og finhakk rødløken og halvparten av korianderen. Ha det hele i en serveringsskål, og smak til med saft fra limen og litt salt.
- Birria taco:** Plukk forsiktig ut kjøttet fra kjelen, og legg det over i en form. Ha resten av korianderen i kjelen, og kjør sausen glatt med en stavmikser. Smak til med litt salt, og la sausen stå på middels lav varme.
- Birria taco, fortsettelse:** Legg tortillaene utover kjøkkenbenken. Dra kjøttet i formen fra hverandre med to gaffer, og vend inn litt av sausen. Fordel kjøttet og osten på nedre halvdel av tortillaene, og brett øvre halvdel over, slik at det blir fire halvmåner. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Pensle tacosene med litt av sausen, og stek dem i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gylne.
- Hell resten av sausen i to små skåler. Del Birria tacosene i mindre trekkanter, og dypp dem i hver deres sausskål. Server mangosalaten til retten.



TIPS!

Hvis dere ønsker å forenkle oppskriften kan dere lage tacos uten å steke dem etter de er brettet.