



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Birria taco - Chilistegt fyldt tortilla med pulled pork, mozzarella og mangosalsa

Birria taco

½ stk rødløg
2 fed hvidløg
1 stk tomat
½ stk rød chili
½ pose tomatpuré
½ pose røget chili
½ pose oksebouillon
300 g pulled pork
½ pk koriander, frisk
4 stk tortilla-wraps
50 g revet ost
½ dl vand ^b

Mangosalsa

1 stk mango
koriander, frisk
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil og hak hvidløg og hele rødløget fint. Skyl og skær tomat og chili i tern.
- 2. Birria taco:** Varm lidt olie op i en gryde. Sautér halvdelen af løget, hvidløg, chili og tomat ca. 1 min. Tilsæt tomatpuré, røget chili, bouillon og vand. Lad det simre i 3 min. Tilføj pulled pork og væden fra pakken og lad det hele simre under låg ca. 10 min. Vend kødet et par gange undervejs.
- 3. Mangosalsa:** Skræl og skær mango i tern. Hak koriander (resten skal bruges senere) fint. Skær agurk i tern. Kom det hele i en skål med resten af rødløget og krydr med presset limesaft og lidt salt.
- 4. Tacosauce:** Tag kødet op af gryden og kom det i en skål. Kom resten af koriander i saucen i gryden. Blend saucen med en stavblender til den er glat.
- 5. Birria taco:** Læg tortillas ud på bordret. Træk det stegte kød fra hinanden med to gafler. Fordel kødet og revet ost på den ene halvdel af hvert brød. Fold den anden halvdel over fyldet. Pensl brødet med lidt af saucen. Varm lidt olie op i en stegepande. Steg 2 tortillas ad gangen ca. 1 min. på hver side til de er pænt brune.
- 6. Anret:** Hæld tacosauce i en lille skål pr. person. Halvér de stegte tortillas og servér med mangosalsa og sauce. Spis ved at dyppe tacoen i saucen.