



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Birria taco - Chilistekta fyllda tortillabröd med pulled pork, mozzarella och mangosalsa

Birria taco

Rödlök ½ st
 Vitlök 2 klyftor
 Tomat 2 st
 Röd chili 1 st
 Tomatpuré 1 förp
 Oxbuljong 1 förp
 Räkt chilimix 1 förp
 ● Vatten 1 dl
 Pulled pork 1 förp
 Koriander 10 g
 Tortillabröd ½ förp
 Riven mozzarella 100 g

Mangosalsa

Mango 1 st
 Rödlök ½ st
 Koriander 10 g
 Snackgurka 1 st
 Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten

- 1. Förberedelse:** Finhacka rödlök och vitlök. Tärna tomat. Skiva röd chili.
- 2. Birria taco:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs lök, vitlök, chili och tomat ca 1 min. Tillsätt tomatpuré, rökt chilikrydda, oxbuljong och vatten. Låt sjuda 3 min. Tillsätt pulled pork inklusive buljongen i förpackningen. Låt allt sjuda under lock ca 10 min.
- 3. Mangosalsa:** Skala och tärna mango. Finhacka rödlök och koriander. Tärna snackgurka. Lägg allt i en bunke och smaksätt med pressad limesaft och salt.
- 4. Birria taco:** Plocka upp köttet från grytan och lägg i en bunke. Tillsätt koriander till såsen i grytan. Mixa såsen slät med stavmixer.
- 5.** Lägg ut tortillabröd på arbetsbänken. Dra isär det kokta köttet med två gafflar. Fördela kött och riven mozzarella på ena halvan av varje bröd. Vik över den andra delen av brödet över fyllningen. Pensla på lite av såsen på brödet.
- 6.** Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek 2 tortillabröd åt gången, ca 1 min per sida eller tills den fått en fin stekyta.
- 7.** Häll upp den mixade tomatsåsen i en liten skål per person. Halvera de stekta tortillabröden och servera med mangosalsa och tomatsås. Ät genom att doppa tacon i såsen.