

TACO EL PASTOR



GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Chunky Salsa Tomato
1000g



Knoblauchpüree 1000g



TexMex 450g

ZUTATEN

10

- 2 Scheiben Ananas von ca. 1,5 cm

Für die Marinade

- 1 Tomate
- 10 g Burrito mix
- 20 g Ai Amarillo Pfefferschoten
- 50 g Chipotle Pfefferschoten in Adobo-Sauce
- 1 Zwiebel
- 10 g BreSC Knoblookpuree (Knoblauchpüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
- 20 g Apfelessig
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- 4 g Kümmel
- 3 g getrockneter Oregano
- 50 g BreSC Tex mex

Für den Taco

- 1 kg geschnittener Schweinenacken
- 400 g BreSC Chunky salsa tomato
- 1/3 Ananas
- 2 Limetten
- 1 Bund Koriander
- 1 große rote Zwiebel
- 20 kleine Mais-Tortillas

ZUBEREITUNG

Für die Marinade die Tomaten schwarz rösten, schälen die Kerne entfernen. Mit den restlichen Zutaten fein pürieren. Das Fleisch mit genügend Marinade marinieren. Die Ananas in Scheiben schneiden und den harten Kern entfernen. Die Scheiben auf beiden Seiten grillen und in Brunoise schneiden. Den Koriander hacken und die Zwiebel in Halbringe schneiden. Die Tortillas aufwärmen und das Fleisch unter Rühren braten. Das Fleisch zum Schluss mit etwas Marinade ablöschen. Einen Teil des Fleisches auf die Tortillas geben und mit Salsa, Ananas, Koriander und roter Zwiebel belegen.