

TACOS Z MIĘSEM Z CHORIZO

„Podobne tacosy zrobiłam w konkurencji w MasterChefie. Bardzo smakowały jurorom, więc dlaczego by ich nie spróbować w domu? Mięso, chorizo, pomidory, wędzony smak papryki chipotle i meksykańskie salsy. Czy może być lepiej?”



SKŁADNIKI:

- 400 g mięsa mielonego wołowo- wieprzowego
- Pół dużej cebuli lub jedna mniejsza
- 2 ząbki czosnku
- 200 g pomidorów z puszki/passaty lub trochę koncentratu pomidorowego
- 80 g chorizo
- Papryka chipotle w puszcze lub suszona wędzona papryka i pieprz cayenne
- Sos worcester
- Łyzeczka oregano /papryki słodkiej
- Sól i pieprz
- Kolendra świeża

PRZYGOTOWANIE:

- Cebulę poszatковать, czosnek pokroić bardzo drobno. Pokroić również drobno chorizo. Podsmażyć na patelni przez chwilę, ale nie dopuszczać do spalenia cebuli. Następnie wrzucić mięso mielone, przyprawić kilkoma łyżkami sosu worcester, solą i pieprzem. Jeśli używasz

papryczki chipotle to wlej trochę marynaty z puszki oraz kawałek pokrojonej papryczki. Uważaj bo jest pikantna. Jeśli nie używasz chipotle to dopraw porządnie papryką wędzoną i pieprzem cayenne, ale uważaj bo jest pikantny. Podsmażaj mięso przez około 10 minut, następnie podlej pomidorami i duś jeszcze jakiś czas, Dopraw łyżeczką oregano, papryką słodką mieloną, solą i pieprzem.

- Podawaj w tortillach jako tacosy, posypane kolendrą z salsami mango/picco de gallo/salsa pomidorową