

# Taco, Schwein, Romanasalat, Salsa, Chili

(4 Personen)



## Tortillas

### Zutaten

12 Stk. Maistortillas (ca. 15 cm Durchmesser)  
100 g Limettenecken

## Pulled Pork Mexiko

### Zutaten

15 g Chili Guajillo ganz, trocken  
180 ml Orangensaft  
680 g Pulled Pork aus der Schweineschulter (fertig kaufen oder selbst herstellen)  
50 ml Weißweinessig  
40 g Achiote Gewürzpaste  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Das Pulled Pork einen Tag vorher herstellen.

Am Tag des Servierens:

Chilischoten in Wasser einweichen und entkernen. Die eingeweichten Chilis mit Orangensaft, Essig, Achiotepaste und etwas Salz zu einer feinen Salsa mixen. Salsa unter das fertig gezupfte Pulled Pork heben und im Topf schonend mit geschlossenem Deckel erhitzen.

## Jalapeño Salsa

### Zutaten

25 g	Zwiebelwürfel, frisch
50 g	Strauchtomate
15 g	Jalapeño, eingelegt in Scheiben
200 g	grüne Tomaten (aus der Dose)
	Salz, Pfeffer, Zucker

### Zubereitung

Zwiebelwürfel und Strauchtomaten anschwitzen und danach mit den grünen Tomaten im Thermomix pürieren. Zum Schluss die Jalapeños dazugeben und kurz mitpürieren (die Jalapenos können noch etwas stückig bleiben). Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## Tacos Cochinita zur Dekoration

### Zutaten

25 g	Zwiebel (gewürfelt 15x15 mm)
240 g	geschnittener Romanasalat
50 g	Mais (aus der Dose)
10 g	Koriander, frisch

## Anrichten

Die Tortillas von beiden Seiten mit einem halben Teelöffel Wasser in einer Pfanne erhitzen. Danach die warmen Tortillas (je 3 Stück pro Portion) auf einen Teller legen und darauf den Romanasalat verteilen. Nun das Pulled Pork gleichmäßig darüber geben und mit der Salsa nappieren. Zwiebelwürfel, Koriander und Mais zur Dekoration auf den Tortillas verteilen. Limettenecken in einer Schale mit auf den Tisch stellen. Guten Appetit.