

Tacos al Pastor, „Tacos nach Hirtenart“ sind in Mexico sehr verbreitet und beliebt. In diesem typisch mexikanischen Rezept wird Schweinefleisch mit verschiedenen Chilisorten gewürzt und dann mit Ananas verfeinert. Das Fleisch zeichnet sich durch ein erdig rauchiges Aroma der getrockneten Chiles aus und hat eine schöne Balance von Süße und Säure.

Pastor Cooking Paste 320g Glas
zum Würzen und Schärfe von Speisen

Artikel-Nr.: 300913



Verwendungs Empfehlung

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Schweinefleisch-Steaks (Rippe / Bein / Schulter)
in dünne Scheiben schneiden

200g **Pastor Lol-Tun Kochsalsa***

1 frische Ananas, entkernt (ca. 200g Gramm)

6 Teelöffel Öl

Salz nach Geschmack

Zum Servieren braucht man **Tortillas***, klein gehackte Zwiebeln, gehackten Koriander, Zitrone und

grüne Salsa*

*(In unserem Onlineshop erhältlich)

Zubereitung:

Das Fleisch mit Pastor Kochsalsa einreiben und ca. 4 Stunden marinieren, am besten über Nacht.

Die Steaks in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten, Ananas in Streifen dazu geben und fertig garen. Das Fleisch soll gut gekocht aber nicht trocken sein, (mit Salz abschmecken).

Das Fleisch auf warmen **Tortillas** servieren, anschließend mit klein gehacktem Koriander und Zwiebeln, **grüner Salsa** und Zitrone garnieren.

Folgen Sie uns auf [facebook](#)



Echte „Taquería-Art“ Tacos al Pastor werden auf dem vertikalen Drehspeiß gebraten.

