Burrito con Cerdo Deshebrado (Burrito s trhaným vepřovým)

Recepty

Hlavní chody

Oslava

120 min

6



5.0

574

Budete potřebovat

Vepřová krkovice	800 g
Dlouhá červená paprika	3-4 velké kusy
Stroužek česneku	6ks
Plechovka Chipotle papriček nebo chipotle salsa / případně suchá směs 1 lžíce mletého chilli a 3 lžic uzené papriky	1 plechovka (cca 150 - 200 ml)

Tekutá Vegeta	4 hluboké lžíce
Sušené oregano	1 hrst
Římský kmín	1 lžička
Sádlo	50g
Voda na doředění	

Příprava receptu

Postup

1. Očistěte papriky a opečte je na suché pánvi, grilu nebo gratinovací pistolí, dokud nezačnou vonět a povrch neztmavne. Česnek opečte neoloupaný na suché pánvi, dokud slupka nezčerná a vnitřek nezměkne. Poté slupku odstraňte a zbude sladká, uzená dužina neboli ajo asado.

2. Do mixéru přidejte opečenou zeleninu, plechovku chipotle (případně suché alternativy), oregano, římský kmín a 4 lžíce Tekuté Vegety od Vitany, díky ní už není potřeba přidávat sůl ani další kořenovou zeleninu. Vše rozmixujte na pastu.

3. Přilévejte vodu podle potřeby, aby vznikla řidší hladká pasta konzistence domácího kečupu.

4. Vepřovou krkovici nakrájejte na kostky o velikosti 5 cm.

5. V hrnci rozpalte sádlo a kostky masa na něm zprudka orestujte ze všech stran. Poté maso zalijte rozmixovanou směsí, přikryjte a duste za občasného míchání na mírném ohni alespoň 1,5 hodiny.

6. Jakmile se maso rozpadá, přímo v hrnci ho rozmělněte šťouchadlem na brambory nebo vidličkou.

7. Hotovou směs nechte v hrnci 30 minut odpočívat, aby do sebe maso natáhlo šťávu.

8. Před plněním do tortill shrňte maso v hrnci plochou děrovanou naběračkou na jednu stranu, abyste ho oddělili od nadbytečné tekutiny.

Jak sestavit dokonalé burrito

1. Na střed tortilly rozetřete lžíci domácí fazolové pasty z rozmixovaných vařených fazolí, cibulky a koření.

2. Na to položte porci trhaného vepřového masa.

3. Vše posypejte nadrobno nakrájenou bílou cibulí – ta je v Mexiku preferována pro svou jemnější chuť. Pro autentickou chuť přidejte také čerstvý koriandr a pár kapek limetky.

4. Tortillu zabalte ze všech stran – nejprve přehněte boční okraje dovnitř a poté sroluje do pevného, uzavřeného válce. Pokud jídlo servírujete pro více lidí, nechte ingredience v miskách uprostřed stolu, aby každý mohl zvolit kombinaci podle svých preferencí.

NÁŠ TIP: Trhané vepřové se skvěle hodí i do tacos, enchiladas nebo quesadillas.