GENERELL

Black Carnita Taco

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **240 min** Portioner: **4**

240

Pulled pork tacos med picklad rödlök, fräsch guacamole, koriandermajonnäs och svart majstortilla.

För bästa resultat på detta recept behöver du majsmjöl och en tortillapress. Har du inte det funkar receptet ändå, förutom att du får använda vanliga vetetortillas.
Majsmjöl och tortillapress går att beställa på nätet för några hundringar. Det gjorde jag och det var verkligen värt köpet!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

Pulled pork
500 gram fläskkarré
3 dl valfri bbq sås
2 dl coca cola
1 tsk paprika pulver
1 tsk spiskummin
1 tsk salt
0.5 tsk svartpeppar

Picklad rödlök
1 dl ättika
2 dl socker
3 dl vatten
2 st tunt skivad rödlök

Koriandermajonnäs
3 st äggulor
1 kruka färsk koriander
5 dl matolja
salt efter smak
1 liten skvätt vitvinsvinäger

Svart majstortilla
1 paket färdig blandad majsmjöl (maseca)
1 tsk svart karamellfärg

Snabb Guacamole
2 st avokado
1 klyfta pressad vitlök
2 msk citronjuice
1 msk olivolja
svartpeppar och salt efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. I en djup gjutjärnsgryta lägger du i fläskkarrén och knådar in alla torra ingredienser, tillsätt sedan resten av ingredienserna och stoppa in i ugnen på 120grader i 4 timmar. Vänd karrén efter halva tiden.
När du med hjälp av två gafflar kan dra sönder karrén så är det klart. Låt köttet ligga och dra åt sig all juice i grytan.

2. I en liten kastrull värmer du försiktigt på 1,2,3 lagen (ättika, socker och vatten) när sockret lösts upp tillsätter du den skivade rödlöken och flyttar kastrullen från värmen.

3. I en juicemixer mixar du olja och färsk koriander. Efter någon minut släpper koriandern smak och färg i oljan. Sila oljan och låt svalna lite. (oljan kan bli varm av mixerns motor).
Vispa sedan äggulorna fluffiga med hjälp av en elvisp och tillsätt korianderoljan i en tunn och jämn stråle till önskad konsistens. Smaka av med salt.

4. Om du har införskaffat majsmjöl och tortilla press så kan du följa anvisningen på paketet för majstortilla och tillsätta svart karamelfärg. Stek sedan majstortillan 1 minut på varje sida på medelhög värme.
Servera som på bilden. Smaklig måltid!