



BIRRIA TACOS DE BŒUF À LA MEXICAINE



4 portions

70 min

PRÉPARATION : 30 minutes
TEMPS DE CUISSON : 40 minutes
PORTIONS: 4 personnes

ÉQUIPEMENT:

Poêle en fonte ou poêle à frire
Poêle antiadhésive
Blender
Râpe
Couteau de cuisine
Économe
Cuillère en bois
Passoire

POUR LA SAUCE :



200 grammes de bœuf haché



1 carotte



1 oignon



1 gousse d'ail



1 boîte de tomates pelées



1 boîte de purée de tomates

POUR LES TACOS :



4 tortillas de blé nature extra moelleuses Old El Paso™



400 grammes de bœuf cuit effiloché



2 échalotes



200 grammes d'un fromage français, comme de l'emmental



Un petit bouquet de persil



2 piments verts

1 PRÉPARER LA SAUCE

Coupez votre oignon en quartiers, épluchez la carotte et coupez en dés. Dans une casserole, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon, la carotte, la gousse d'ail et le bœuf haché. Faites cuire le tout pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit. Ajoutez la purée de tomates et la boîte de tomates pelées. Ajoutez un peu d'eau et faites mijoter la sauce à basse température pendant 30 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, placez tous les ingrédients dans un blender et mixez-les jusqu'à ce que vous obteniez une préparation homogène. Tamisez le mélange et réservez-le pour plus tard.

2 PRÉPARER LES LÉGUMES

Coupez finement les échalotes. Épépinez et coupez finement les piments verts. Hachez grossièrement votre persil et réservez.

3 COMPOSER VOS BIRRIA TACOS

Enrobez chaque tortilla de sauce pour lui donner une saveur et une couleur agréables. Faites frire chaque tortilla dans une poêle chaude en ajoutant une noisette de beurre. Faites chauffer votre bœuf cuit effiloché. Une fois la tortilla chaude, ajoutez du bœuf effiloché, de l'échalote et des piments si vous aimez les plats relevés. Garnissez vos tacos de fromage râpé et de persil, puis fermez-les. Dégustez-les tant qu'ils sont encore chauds, une fois que le fromage a fondu.