

TACOS DE CARNITAS MIJOTÉS



TEMPS DE PRÉPARATION : 30 minutes
TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL : 6 heures
PORTIONS : 8 personnes

Dégustez de délicieux carnitas traditionnels sans vous compliquer la vie grâce à cette recette simple de tacos mijotés, idéale pour les repas de fête.



1 sachet de mélange d'épices pour fajitas Old El Paso™ Original



1 paquet de Barquitas™ tortillas Old El Paso™



¼ c. à café de sel



1 c. à café de thym séché



1 c. à café de cumin en poudre



250 ml de jus d'orange



6 gousses d'ail pelées



1,4 kg d'échine de porc désossée



1 ½ c. à soupe d'huile végétale



150 g de salade mélangée



80 g de mozzarella râpée



½ petit oignon rouge finement émincé

1 PRÉPAREZ L'ÉCHINE DE PORC

Dans un petit bol, mélangez l'huile, le mélange d'épices, le sel, le thym et le cumin. Étalez la pâte sur toute l'échine de porc en appuyant pour bien la recouvrir. Placez l'échine dans une cocotte. Versez le jus d'orange autour du porc et ajoutez l'ail.

1 FAITES MIJOTER LE PORC

Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que le porc soit très tendre. Déposez le porc dans un plat peu profond. Laissez refroidir pendant 5 minutes, puis utiliser deux fourchettes pour hacher grossièrement la viande. Mélangez avec environ 200 ml de jus de cuisson (jetez le reste du jus de cuisson).

3 RÉCHAUFFEZ LES BARQUITAS™ TORTILLAS ET SERVEZ

Réchauffez les Barquitas™ tortillas selon les instructions de l'emballage. Répartissez la laitue et le fromage uniformément entre les Barquitas™ tortillas. Garnissez chaque tortilla d'environ 85 g de porc (voir les conseils sur l'utilisation des restes), puis ajoutez le fromage et l'oignon émincé.

CONSEILS

Transformez votre repas à base de tacos en un véritable festin familial Tex-Mex en les accompagnant de guacamole et de salsa traditionnels.

Pour que l'oignon cru soit moins fort, placez l'oignon émincé dans un tamis et rincez-le à l'eau froide pendant environ 30 secondes. Égouttez et séchez avec du papier essuie-tout.

Une fois que vous aurez terminé les tacos, il vous restera du porc ; utilisez-le dans des sandwichs chauds ou froids, des quesadillas, des burritos ou des barquitas aux légumes.