Tacos z chrupiącą szarpaną wieprzowiną

Popularna meksykańska potrawa.

Czas na High: 5-6 H
Czas na Low: 6-7 H
Ilość porcji: 6+
Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1,5 kg do 2 kg łopatki wieprzowej
- 4 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 łyżeczki zmielonego kminku
- 1 łyżeczka pasty chipotle
- Tarta skórka i sok z 2 limonek
- Tarta skórka i sok z 1 pomarańczy
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- sól i pieprz
-
- Propozycje podania
-
- Taco kukurydziane dostępne w dużych supermarketach
- Małe, miękkie zawijane tortille
- Ryż z kolendrą
- Salsa
- Kwaśna śmietana
- Posiekana kolendra
- Papryczki chili Jalapeño
-
-



Wykonanie:

1. Zdjąć skórę z łopatki wieprzowej i nakłuć z obu stron.
2. Przygotować marynatę dobrze wymieszać czosnek, kminek, pastę chipotle, skórkę i sok z limonki, skórkę i sok z pomarańczy, oliwę z oliwek oraz sól i pieprz.
3. Natrzeć łopatkę wieprzową mieszanką, przykryć i wstawić na noc do lodówki.
4. Włożyć mięso z marynatą do misy wolnowaru . Załóż pokrywkę i gotuj na LOW przez 6-7 godzin lub na HIGH przez 5-6 godzin.
5. Rozgrzej piekarnik do 200 ° C.
6. Wyjmij mięso z garnka za pomocą łyżki cedzakowej.
7. Ostudzić trochę, a następnie porozrywaj 2 widelcami. Połóż wieprzowinę na blasze do pieczenia i wstaw do piekarnika na około 10 minut
8. W razie potrzeby podawaj w tacos.