

Birria Taco

Yumuşak kavrulmuş siğir eti, zengin consommé ve eritilmiş peynirle otantik Birria Tacos. Bu geleneksel Meksika tarifi, daldırmak için mükemmel çıtır, sulu tacolar sunar.

15 min

HAZIRLIK

3h

PIŞIRME

3h 15min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 libre dana filetosu
- 7 guajillo biber
- 1 soğan
- 6 diş sarımsak
- 4 domates
- 1 yemek kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karanfil
- 1 çubuk tarçın
- 3 defne yaprağı
- 3 bardak kemiksiz et suyu
- 1 bardak kişniş
- 1 lime suyu
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 6 mısır tortillası
- 3 ons mozzarella peyniri

Yapılışı

1 Eti hazırlayın

2 pound bonfileyi her taraftan tuz ve karabiberle baharatlayın. Eşit sıcaklığa gelmesi için oda sıcaklığında 30

dakika dinlendirin.

2 Büyük bir fırın tenceresinde 1 yemek kaşığı yağı orta-yüksek ateşte parıldayınca kadar ısıtın. Bonfileyi her yüzeyde derin altın kahverengisi olana kadar taraf başına 3-4 dakika kavurun. Bir tabağa aktarın ve bir kenara koyun.

3 Biber sosunu yapın

7 guajillo biberinin saplarını ve çoğu tohumunu çıkarın. Biberleri kuru tavada orta ateşte kokulu ve hafif koyulaşana kadar 30-60 saniye kavurun.

4 Kavrulmuş biberleri 1 beyaz soğan (dört parça), 6 diş sarımsak, 4 roma domates (yarım), 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı timo ve 3 defne yaprağı ile birlikte bir tencereye aktarın. 3 su bardağı sığır suyu ile örtün ve kaynatın.

5 Ateşi orta-düşüğe kıstın ve biberler tamamen yumuşayıp sebzeler yumuşak olana kadar 15 dakika kaynatın. Defne yapraklarını çıkarın ve karışımın biraz soğumasını bekleyin.

6 Karışımı 1 su bardağı ek sığır suyu ile birlikte grup grup halinde tamamen pürüzsüz olana kadar, grup başına yaklaşık 2 dakika blendırın. İnce gözenekli süzgeçten geçirin, maksimum sıvı çıkarmak için katıları sıkın.

7 Eti kavurun

Fırını 325°F (163°C) ısıtın. Kavrulmuş eti fırın tenceresine geri koyun ve süzölmüş biber sosunu üzerine dökün. Sıvı eti neredeyse örtmelidir.

8 Ocakta hafif kaynatın, ardından sıkıca kapatın ve fırına aktarın. Et iki çatalla kolayca didikleninceye kadar 2,5-3 saat kavurun.

9 Eti consommé'den çıkarın ve iki çatal kullanarak ısırık büyüklüğünde parçalara didikleyin. Consommé'yi ince gözenekli süzgeçten geçirin ve 1 çay kaşığı tuz veya tadına göre baharatlayın.

10 Tacoları birleştirin

Büyük bir ızgara veya dökme demir tavayı orta ateşte ısıtın. 6 mısır tortillasının her birini sıcak consommé'ye daldırın, her iki tarafını da kırmızı renkli sıvıyla kaplatın.

11 Daldırılmış tortillayı sıcak ızgaraya koyun ve bir yarısına 3 ons rendelenmiş peynir ve 1/4 su bardağı didiklenmiş et ekleyin. Tortillayı katlayın ve altı altın sarısı ve çıtır olana kadar 2-3 dakika pişirin.

12 Spatula ile dikkatli çevirin ve ikinci taraf çıtır ve peynir tamamen eriyene kadar 1-2 dakika daha pişirin. Kalan tortillalarla tekrarlayın ve daldırmak için sıcak consommé'nin küçük kaseleriyle hemen servis edin.

İpuçları

Tavayı aşırı doldurmamak için eti küçük gruplar halinde kavurun, aksi takdirde et doğru şekilde kavrulmak yerine buğulanır.

Kurutulmuş biberleri ıslatmadan önce kuru tavada 30 saniye kavurun, dumanlı tatlarını artırmak ve acı notları gidermek için.

En pürüzsüz doku için consommé'yi ince gözenekli bir süzgeçten geçirin, maksimum lezzet çıkarmak için katıları sıkın.

Yüzeye çıkan consommé yağının bir kısmını saklayın - tortillaları daldırmak için mükemmeldir ve en çıtır tacoları yaratır.

En kolay kullanım için eti hala sıcakken didikleyin ve nemli kalması için biraz consommé ile karıştırın.

Izgara veya tavanızı orta ateşe ısıtın - çok sıcak olursa tortillalar peynir düzgün eriyemeden yanar.

Ekstra lezzet için, karışım çok kalın görünüyorsa biber sosunu yaparken blendere bir tutam siğir suyu ekleyin.

Birria'yı bir gün önceden yapın - tatlar geceleme daha da gelişir ve yeniden ısıtıldığında et daha da yumuşak olur.