

Taco de cerdo braseado con pico de gallo (ensaladilla mexicana)

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 90 '
- 6

Modo express

1. Programe el menú Dorar/Plancha 20 minutos a 180 °C, no cierre la tapa y espere 5 minutos a que esté bien caliente; salpimiente la pieza de carne.
2. Dore la papada en aceite caliente por todas sus caras.
3. Trocee la cebolla, chafe un poco los ajos y mézclelos con la miel, el brandi y 3 medidas de agua. Eche la mezcla sobre la carne, cierre la tapa y programe el menú Presión 35 minutos a 135 °C.
4. Cuando finalice el programa, dé la vuelta a la carne y añada otras 3 medidas de agua. Cierre la tapa y programe el menú Presión 35 minutos a 135 °C.
5. Deje enfriar un poco antes de desmenuzarla para hacer los tacos.
6. Retire la primera capa y la parte de la raíz de la cebolleta y lave los tomates y el cilantro; retire el tallo y conserve solo las hojas.
7. Coloque la cuchilla para picar y mezclar en el Mixer, ponga la tapa y encienda a velocidad máxima.
8. Introduzca la cebolleta y las hojas de cilantro y deje que se piquen bien; añada los tomates y deje funcionando hasta que tengan un tamaño pequeño pero no triturados.
9. Ponga las verduras picadas en un recipiente y aliñe con zumo de lima a su gusto.
10. Mezcle con el pico de gallo para hacer sus tacos.

Otros productos: obleas de taco mexicano: 6 grandes o 12 pequeñas

EL TOQUE FINAL

En lugar de pico de gallo puede añadir al taco unos frijoles en conserva.