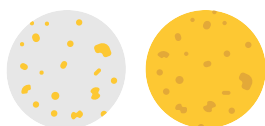


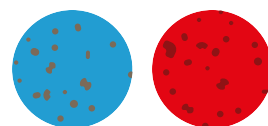
REWOLUCJA POD ZNAKIEM TACOS

Coraz częściej powstają wysokiej klasy restauracje serwujące tacos – od „Hija de Sanchez” w Kopenhadze, lokal otwarty przez byłego szefa kuchni w prestiżowej restauracji Noma, aż po nowojorski „Empellón” otwarty z inicjatywy byłego cukiernika Alexa Stupaka. Zapomnij o tacos oferowanych w TexMex i wypróbuj autentyczne regionalne meksykańskie tacos!

TORTILLA



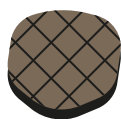
Bazą jest dobrej jakości tortilla kukurydziana. Możesz własnoręcznie wyrobić ciasto z mąki kukurydzianej („masa harina”) i uformować z niego placki albo kupić dobrej jakości gotowe tortille z mąki wyprodukowanej z białej, żółtej lub niebieskiej odmiany kukurydzy. Dostępne są nawet czerwone tortille barwione sproszkowanym chili.



NADZIENIE

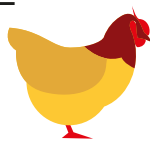
W Meksyku nadzienie do tacos można przyrządzić niemal ze wszystkiego. Wszystko zależy od regionu – występują nawet tak egzotyczne składniki jak mięso z koziej głowy, świńskie uszy, a nawet owady. Poniżej prezentujemy najbardziej klasyczne nadzienia i optymalne połączenia składników.

GRILLOWANE



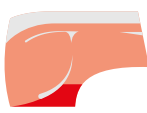
GRILLOWANY
STEK

Mięso poddawane jest obróbce w wysokiej temperaturze na suchej patelni.



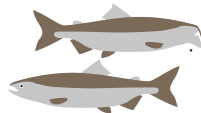
KURCZAK

SMAŻONE



ŁOPATKA
WIEPRZOWA

Mięso początkowo poddawane jest obróbce w niskiej temperaturze (jak w confit) i podsmażane dopiero przed podaniem, aby uzyskać chrupiącą teksturę. W meksykańskim regionie Kalifornia Dolna popularna jest ryba smażona w panierce.



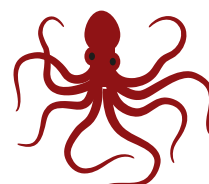
RYBA

DUSZONE



OZÓR
WOŁOWY

Nadzienia duszone idealnie wpisują się w trend kulinarny „od nosa do ogona”, czyli wykorzystywanie w kuchni wszystkich części zwierzęcia. Przy powolnym duszeniu na wolnym ogniu tańsze rodzaje mięsa nabierają delikatności i soczystości i pozwalają uzyskać pyszny sos.



OŚMIORNICA



SOS SALS
VERDE



MAJONEZ
CHIPOTLE



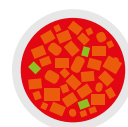
SOS
Z PAPRYCZEK
ANCHO



MAJONEZ
LIMONKOWY



POMIDOROWA
SALS
A



SAŁATKA
PICO DE GALLO

SALS A

DODATKI



POKROJONE
W KOSTKĘ
POMIDORY I
CEBULA



TARTY
SER



AWOKADO



KAPUSTA



KOLENDRA
I ANANAS



MARYNOWANE
PAPRYCZKI



CEBULA
DYMKA



FASOLA
SMAŻONA
NA SMALCU

ZAWSZE PODAWAĆ Z:



LIMONKĄ