

Casamar

Taco de pollastre a la nostra manera:

Ingredients per a 4 pax

1.200 kg de pollastre tallat a quarts
1 ceba gran
1 dent d'all
3 tomàquets
carn de pebrot "chorizero"
mini guindilles
llima
cilantre
farigola
oli d'olliva
sal i pebre
farina Maseca
aigua embotellada
caldo de pollastre

Elaboració:

Agafem el pollastre i l'adobem amb sal, pebre, la farigola i la carn de pebrot "chorizero", el deixem adobar durant mitja hora i mentrestant anem tallant la ceba, el dent d'all i el tomàquet a brunoise (daus) petita i ho guardem per separat.

Posem a l'olla Express una mica d'oli d'oliva i anem fent el sofregit. Primer i posem la ceba, un cop daurada i posem l'all i per últim la brunoise de tomàquet. Sofregim tot durant 5 minuts més i afegim el pollastre adobat. El daurem durant 5 minuts juntament amb el sofregit i el cobrim amb caldo de pollastre.

Posem la tapa i el coem durant 25 minuts a la posició 2 de l'Olla Express.

Un cop cuit, el deixem refredar una estona i li treiem la pell i els ossos fins que ens quedi només la carn del pollastre ben desfilada i colarem tota la salsa de cocció que triturarem i barregerem amb la carn del pollastre per tal que agafi més melositat.

Preparem la massa del taco barrejant la mateixa quantitat de farina Maseca i aigua, aquesta l'anirem afegint de mica en mica i un cop la massa sigui homogènia, la treballarem bé fins que quedi amb la textura de la plastilina. La tallarem en boles d'uns 30 grams i les taparem amb un drap humit fins al moment que les estirem i coem.

Ja ens quedarà només, tallar les guarnicions . Agafarem la llima i la tallarem en 8 talls , picarem també el cilantre i prepararem els alvocats que tallarem a juliana. Ja podrem posar a coure la massa dels Tacos en una paella antiadherent . Per servir-lo, posarem tots els ingredients en els seus bols (carn de pollastre amb la seva salsa, el cilantre picat, la llima, i l'alvocat) i podrem ja muntar els Tacos al nostre gust .