



Burrito de Pastor

NEW

Batatas fritas de Pastor embrulhadas em um burrito, perfeitas para uma opção fácil em qualquer lugar.

INGREDIENTES

De Pastor:

0,45 kg (1 lb) de ombro de porco, fatia fina

1/4 de xícara de extrato de urucum

1/4 de xícara de suco de abacaxi

2 colheres de vinagre de maçã

2 colheres de molho de soja

2 colheres de pimentão em pó

1 colher de alho em pó

1 colher de cominho moído

1 colher de páprica

1 colher de chá de orégano seco

1/2 colher de chá de dentes de alho picados

1/2 colher de chá de pimenta preta

1/2 colher de chá de sal

1 colher de azeite de oliva

Molho de feijão preto:

2 xícaras de feijão preto

1 xícara de abacaxi em cubos

1 pimentão vermelho em cubos

1 cebola roxa em cubos

1 jalapeño em cubos

1 punhado de coentro picado

Suco de três limas

Sal e pimenta a gosto

Folha de alface para decoração

1 pacote de batata frita Stealth Fries® 9 mm com casca (LW506)

10 tortilhas de farinha, o tamanho sugerido de burrito é de 25 cm.

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes do porco, integre-os bem e certifique-se de que o porco esteja bem coberto. Deixe-o na geladeira durante toda a noite.

1. Aqueça azeite em uma frigideira grande em fogo meio alto.

1. Adicione o porco marinado e cozinhe até ficar bem dourado e cozido durante cerca de 7 a 10 minutos. Agite ocasionalmente para garantir cozimento uniforme.

1. Corte o porco em pedaços do tamanho de uma mordida.

1. Misture todos os ingredientes do molho, integre-os bem e tempere a gosto.

1. Cozinhe as batatas fritas seguindo as especificações do fabricante.

1. Aqueça ou amorne a tortilha de farinha com as batatas fritas, o porco de Pastor quente, molho de feijão preto e embrulhe em um burrito.

Rendimento

10 porções