



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Tacos (s hovädzím steakom a pico de gallo)

Na salsu pico de gallo budete potrebovať:

2 stredne veľké paradajky, 1/2 červenej cibule, 1 jalapeno, soľ, sušené oregano, hrst koriandra, šťavu z limetky (podľa chuti)

Na kukuričné tortilly budete potrebovať (5 ks s priemerom 15 cm):

80 g kukuričnej hladkej múky, 60 g pšeničnej hladkej múky, 1/4 čajovej lyžičky soli, 2 čajové lyžičky olivového oleja, 70 g horúcej vody

1 ks rump steak

A TAKTO NA TO:

Pripravte salsu pico de gallo. Do mixéra s nástavcom nožov vložte na väčšie kusy nakrájanú cibuľu, paradajky, jalapeno, dochuťte soľou, oreganom, koriandrom a šťavou z limetky. Salsu pulzne rozmixujte tak, aby v nej ostali celé kúsky a odložte ju bokom.

Urobte domáce kukuričné tortilly. Do misky navážte kukuričnú a pšeničnú múku, pridajte soľ, olivový olej a horúcu vodu. Všetko spolu dobre vareškou zmiešajte. Cesto napokon rukou vymiešate, rozdeľte na päť rovnakých častí a vytvarujte guľky. Guľky z cesta vráťte späť do misky a prikryte ich mokrou utierkou, aby nevyschli.

Panvicu rozpáľte na miernom ohni. Cesto po jednom rozvaľkajte na jemne pomúčenej pracovnej doske na priemer približne 15 cm. Tortilly opekajte na miernom ohni z jednej aj druhej strany. Tortilly ihneď po vytiahnutí z panvice uložte do utierky a poriadne zabaľte, aby nevychladli. Tak ostanú teplé aj mäkké.

Steak vyberte z chladničky minimálne 30 minút pred grilovaním. Osolte a okoreňte, potrite olivovým olejom. V kontaktnom grile steak opekajte jeden a pol minúty (medium) alebo ho grilujte na hrubostennej panvici jeden a pol minúty z každej strany. Steak nechajte potom pod alobalom odpočívať minimálne 5 minút. Ak máte bezdrôtový teplomer pomôžte si počas grilovania s ním. Steak pre úpravu medium by mal mať vnútornú teplotu 58 stupňov. Samozrejme, steak si môžete ugrilovať do vami preferovanej úpravy.

Tip: Upečené tortilly po čase stvrdnú. Ak chcete opäť dosiahnuť, aby bola tortilla mäkká, naparte ju. Ihneď po upečení alebo naparení môžete tortillu zavesiť na rošt v rúre, čím získate tortillu v tvare U, ktorá je typická pre prípravu Amerických tacos.