

Tacos al pastor

Les tacos les plus savoureux sont certainement les *tacos al pastor* : de la viande de porc cuite comme le kebab, coupée de haut en bas, qui tombe sur la tortilla **avec un morceau d'ananas** cuit avec le porc (c'est tout un art de couper le dé d'ananas situé en haut de broche où cuit la viande et de le faire tomber exactement dans le taco), et finalement, on y ajoute des morceaux d'oignons et du coriandre. Mais vous vous trompez ! Cette viande cuite à la broche n'est pas du kebab, mais du pastor. On la prépare donc avec du porc, mariné dans une préparation à base de rocou et d'épices. La viande est ensuite émincée, puis servie avec des petites tortillas de maïs, de l'ananas, des oignons crus et de la coriandre.

Voici la recette un peu différente d'**Anna** qui fit fureur auprès des touristes sur les plages...

1kg de viande de porc détaillée en fines lamelles d'environ 1cm d'épaisseur
10 piments pasilla (piments rouges secs, doux)
10 piments guajillo (piments rouges secs, forts)
1 gousse d'ail, épluchée et dégermée
4 clous de girofle
250ml de vinaigre d'alcool blanc
1 cuillère à soupe de pâte de rocou (achiote)
1/2 cuillère de cumin en poudre
1 cuillère à café d'origan séché
1 petit **ananas** entier, débarrassé de son plumet et épluché
sel (environ 1 cuillère à café)

