Tacos al Pastor

(4 personnes)



500 g de porc émincé
4 tortillas de maïs
1 ananas frais (ou en boîte, égoutté) en dés
1 oignon rouge finement haché
Coriandre fraîche ciselée.

Pour la marinade :
2 gousses d'ail
2 c. à soupe de paprika fumé
1 c. à soupe de cumin moulu
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe d'huile d’olive vierge extra
1 piment séché (facultatif)
Sel, poivre.

Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ajoutez la viande, et laissez mariner au frais pendant 2h (ou utilisez directement si le temps est limité).

Faites cuire la viande dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajoutez légèrement les morceaux d'ananas pour les caraméliser.

Garnissez chaque tortilla avec la préparation, ajoutez un peu d'oignon, de coriandre, et servez chaud.

Histoire :
Les tacos al pastor, littéralement "tacos du berger", ont une origine étonnante. Ce plat est le fruit de l'immigration libanaise au Mexique au début du 20e siècle. Les Libanais ont introduit la technique de cuisson du shawarma (viande cuite sur une broche verticale), qui a été adaptée avec des ingrédients mexicains comme le porc et l'ananas. Ce mariage culturel a donné naissance à l'un des tacos les plus emblématiques du pays. Aujourd'hui, chaque région du Mexique a sa propre version des tacos, mais les al pastor restent un favori national.