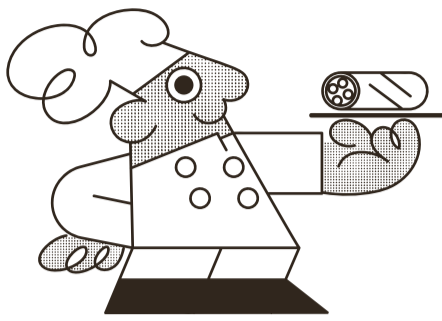


Kokkelørens Pulled Pork Burrito

Mexico · Håndverk · Lokalt



Lefsene vi bruker er lokal-produserte i Stavanger. Como Mexico er et meksikansk bakeri som lager ferske tortillas basert på lokale råvarer. Da grunnlegger av Como Mexico, Lety Rodriguez, flyttet til Norge i 2012 hadde hun med seg en kjevle og bestemors tortillaoppskriit i bagasjen.



1

Forvarm ovnen til 200°C med varmluftfunksjon. Skyll risen. Ha på 2 dl vann og en klype salt. Kok opp og la den småkoke under lokk i 20 - 25 min.



2

Ta ut kjøttet av pakken, ha den stivnede kjøttkraften i en skal. Kutt kjøttet i grove terninger og ha det i en kjele med halvparten av kraften og sett til koking på medium varme.



3

Ha bønnene i en sil og skyll kjapt med kaldt vann.



4

Skjær av bunnen og toppen av løken, del den i to på midten gjennom roten, dra av skallet og kutt løken i jevntylke båter. Vend i litt stekeolje, salt og nykværnet sort pepper. Bak i ovnen i 3-4 min.



5

Mens løken er i ovnen, ha 1 ss stekeolje i en varm kjele, ha på bønner og tacopaste og stek under omrøring i ett minutt. Ha på resten av kraften fra kjøttet, kok opp og mos bønnene grovt med en gaffel. Smak til med salt.



6

Når kjøttet har kokt i ca. 5 min og er gjennomvarmt, rør med en gaffel til det faller fra hverandre.



7

Varm opp en stekepanne til den er god og varm, stek lefsene i 10 sek på hver side. Legg dem i folie eller i et klede etter steking. For en enklere variant: stek i ovnen med aluminiumsfolie i 2 min.



8

Til servering trenger du, pulled pork, ris, tomatillo salsa, bakt løk, chipotlesaus, refried beans og tortillas.



9

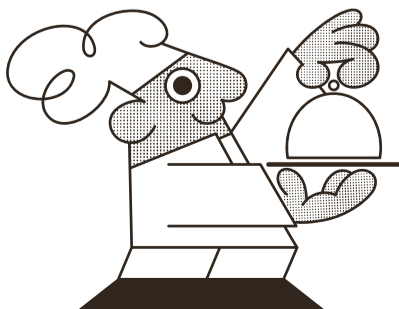
Sett frem alle ingrediensene og rull din egen burrito.

La "burritofesten" begynne!

Sommelier Emilie anbefaler

Det finnes mange drikker som vil fungere her. Men, siden vi smaksmessig er i Mexico og vi på Kokkeløren er store fan av autentiske smaker og opplevelser, er det egentlig kun en ting som gjelder her, øl! En frisk, leskende og fruktig øl, gjerne med litt bitterhet.

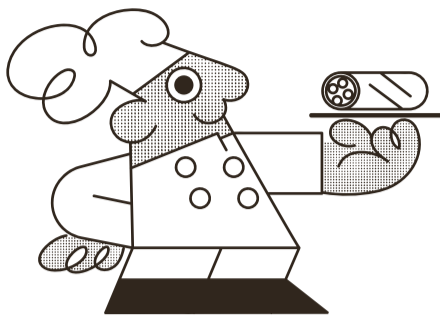
For et alkoholfritt alternativ vil vi anbefale FRIPA, laget av Klokk & co.



DINNER BOX FOR 2 PERSONS

Kokkeløren's Pulled Pork Burrito

Mexico · Håndverk · Lokalt



The tortillas we use are locally produced in Stavanger. Como Mexico is a Mexican bakery that makes fresh tortillas based on local ingredients. When the founder of Como Mexico, Lety Rodriguez, moved to Norway in 2012, she had a rolling pin and her grandmother's tortilla recipe in her luggage.



1

Preheat the oven to 200°C with hot air function. Rinse the rice. Add 2 dl water and a pinch of salt. Boil and let it simmer underneath cover for 20 - 25 min.



2

Take the meat out of the package, keep the congealed broth in a shell. Cut the meat into rough cubes and put it in a bowl pot with half off the stock and set to boil on medium heat.



3

Put the beans in a strainer and rinse quickly with cold water.



4

Cut the bottom and top of the onion, split it in half through the root, remove the skin and cut the onion into boats of even thickness. Stir in a little cooking oil, salt and freshly ground black pepper. Bake in the oven for 3-4 minutes.



5

While the onion is in the oven, ha 1 tablespoon of cooking oil in a hot pan, add beans and taco paste and stir-fry for one minute. Add the rest of the stock from the meat, boil and mash the beans roughly with a fork. Season to taste with salt.



6

When the meat has cooked for approx. 5 min and is heated through, stir it with a fork falling apart.



7

Heat up a frying pan until it's nice and hot, fry the lefs for 10 seconds on each side. Place them in foil or in a cloth after roasting. For an easier version: bake in the oven with aluminum foil for 2 minutes.



8

For serving, you need pulled pork, rice, tomatillo salsa, baked onions, chipotle sauce, refried beans and tortillas.



9

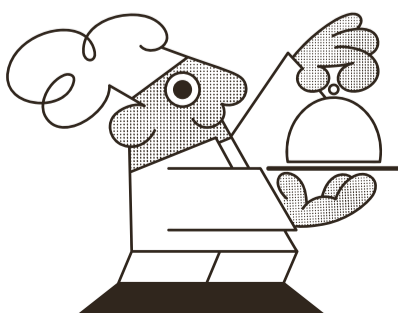
Lay out all the ingredients and roll your own burrito.

Let the "burrito party" begin!

Sommelier Emilie anbefaler

There are many potions that will work here. But, since our tastes are in Mexico and we at Kokkeløren are big fans of authentic flavours and experiences, it is really only one thing that applies here, beer! A fresh, delicious and fruity beer, preferably with a little bitterness.

For an alcohol-free alternative we recommend FRIPA, made by Klokk & co.



KOKKELOREN.NO