

アグー豚肉ごろごろお肉のタコス



【おすすめ部位】
肩ロース



材料【2人分】

アグー豚肉肩ロース	100g
一般豚ひき肉	200g
ニンニク(みじん切り)	小さじ1
トルティーヤ(市販品:ソフト)	6～8枚
※お好みでピザ用チーズ	



【タコスミート調味料】

チリパウダー、ウスターソース、オリーブ油	各小さじ1
塩	小さじ1/4
クミンパウダー	小さじ1/2
ケチャップ	大さじ2
粗びき黒コショウ	少々

【トマトサルサ調味料】

トマト	1個
玉ネギ	1/4個
オリーブ油、塩	各適量
レモン汁	大さじ1

作り方

- 1 アグー豚肩ロースは粗みじん切りに。
- 2 フライパンにオリーブ油とニンニクを中火で熱し、アグー豚肩ロースと豚ひき肉を順よく加えて炒める。
- 3 肉の色が変わったら【タコスミート調味料】を加えて炒める。
- 4 トルティーヤは両面を軽く焼く。
- 5 【トマトサルサ調味料】はトマトを湯むき(皮むき)し、粗めのみじん切りにする。調味料を混ぜ合わせる。



POINT

アグー豚肉肩ロースは粗みじん切りし、ゴロゴロとした食感を残すのがポイント。

