

Fläsk med öl och achiote

Ingredienser:

900 g fläskkött,
1,1 dl saft från pressad apelsin,
½ block El Yucateco annatto/achiote,
(Mexikansk krydda o färgämne)
2 msk vitvins- eller äppelcidervinäger,
1 burk öl, (om ni får tag i mexikansk använd det)
2,25 dl farinsocker,
2 vitlöksklyftor (krossade),
1 msk salt,
svart bönröra (Refried black beans) att servera till.



Gör så här:

Blanda apelsinsaft, El Yucateco annatto, vinäger, öl, farinsocker, vitlök och salt. Sprid blandningen över hela köttbitarna och tillaga dessa i ugnssäker form täckt med aluminiumfolie på 200 grader i ca 1,5 timme.
Servera med Refried black beans (se recept nedan) och rödlök.

Refried Black Beans

stor gul lök
2 stora vitlöksklyftor
2 paket svarta bönor (a 400g)
1 dl rapsolja
2+1 dl vatten
1 tsk spiskummin
1 tsk malen koriander
1 tsk rökt paprikapulver
salt, peppar, timjan
2 tsk balsamvinäger

1. Hacka den gula löken. Smält smör i en stekpanna och stek däri löken samt pressad vitlök. När löken mjuknat, ha ner sköljda bönor och alla kryddorna, samt hälften av rapsoljan och hälften av vattnet.

2. Låt vätskan fräsa bort och slå sedan på mer vatten och olja. Låt detta stekas bort igen och slå sedan på den sista deciliteren vatten. Låt detta steka in till bönröran får en simmig konsistens. Smaka av med balsamvinägern.

Håller flera dagar i kylskåp, så denna bönröra kan med fördel göras någon dag innan man serverar detta tillbehör.