



# Tacos mexicains au porc piquant et au guacamole



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

600 grammes de tranches de porc  
1 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)  
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre  
1 cuillerée à thé de cumin en poudre  
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre  
4 rode pepertjes  
sel et poivre  
huile d'olive  
3 avocats  
4 citron vert  
2 oignons rouges  
8 mini-tortillas  
1 boîte maïs  
1 bouquet de coriandre  
3 petits piments en bocal

## Méthode de préparation

- 1.** Émincez la viande de porc (ou hachez-la brièvement au robot ménager) et mélangez-la avec le paprika, le paprika fumé, la cannelle en poudre, le cumin en poudre, la coriandre en poudre, 1 piment rouge finement haché, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive. Réservez.
- 2.** Coupez les avocats en deux et ôtez-en la chair. Mélangez-la avec 2 piments rouges finement hachés, du sel, du poivre et le jus de 2 citrons verts.
- 3.** Coupez les oignons rouges en demi-rondelles et mélangez-les avec le jus de 1 citron vert et une pincée de sel. Laissez reposer.
- 4.** Chauffez un peu d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y dorer la viande.



- 5.** Tartinez les minitortillas de guacamole. Parsemez-les de maïs. Ajoutez la viande poêlée. Garnissez-les ensuite d'oignons, du reste des piments hachés, de quartiers de citron vert, de coriandre et de piments en bocal.