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.**