

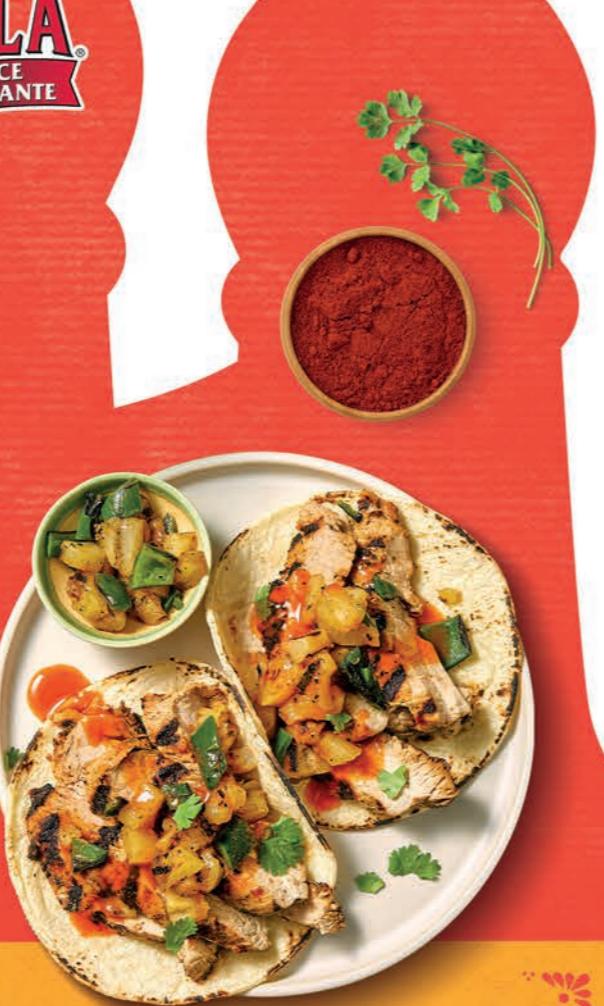
CHOLULA®
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

Recette
**Tacos de Porc
grillé au Piment
Chipotle**

Ingédients (pour 6 personnes)

1 filet de porc (environ 500g),
coupé en papillon sur le sens
de la longueur
15 ml d'huile d'olive
1 c.à.c de sel
1 c.à.c de paprika moulu

3 c.à.s (45 ml) Sauce Chipotle Cholula
4 tranches d'ananas
12 tortillas de blé, réchauffées
2 c.à.s de coriandre fraîche, hachée



McCormick France SAS - Site Avignon - 385 rue Marcel Domonique - 8497 Avignon cedex - RCS Avignon B624980027 - Crédits Photos : McCormick, Getty.



Préparation

- 1 .. Badigeonnez le porc d'huile d'olive. Saupoudrez de sel et de paprika.
- 2 .. Faites griller le porc à feu moyen pendant 10 à 12 minutes en veillant à tourner la viande à mi-cuisson et à la badigeonner avec 2 c à soupe de **sauce piquante**. Laissez reposer 5 minutes.
- 3 .. Badigeonnez l'ananas de 1 c à soupe de **sauce piquante**. Faites griller les tranches d'ananas à feu moyen-élevé pendant 3 minutes de chaque côté. Laissez-les refroidir légèrement, puis coupez-les en cubes.
- 4 .. Tranchez le porc et garnissez les tortillas. Ajoutez l'ananas et la coriandre. Arrosez de **sauce piquante**.



CHOLULA
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

#1 Sauce Piquante Mexicaine DANS LE MONDE

Recettes Vegan

Recette Familiale Depuis 100 ans

Née au Mexique dans la ville de Chapala.

CHAPALA

Ingédients de qualité

Un mélange unique de piments piquin et arbol.

Pour un goût riche et une saveur authentique.

CHOLULA
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

ORIGINAL

Saveurs

Piment de árbol et piquin & mélange d'épices emblématiques.

Usages

sur des tacos, de la pizza, du riz, des œufs ou dans des cocktails.

CODE : 901637920 ■ PCB : X6
DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml ■ DISPONIBLE EN 1,89 L

Tacos grille de porc

CHOLULA
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

CHIPOTLE

Saveurs

Piments chipotle doux fumés aux notes barbecue et épices emblématiques.

Usages

dans des sandwich, pâtes ou sur du maïs.

CODE : 901637919 ■ PCB : X6
DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml

Patatas bravas

CHOLULA
HOT SAUCE
SAUCE PIQUANTE

CHILI GARLIC AIL & PIMENT

Saveurs

Piments árbol et piquin, à l'ail et épices emblématiques.

Usages

dans les salsas, sur les épis de maïs ou encore dans les burgers.

CODE : 901637918 ■ PCB : X6
DLUO : 20MOIS ■ POIDS : 150ml

Avocado toast