Tacos di carne asada: video ricetta (street food) di Beniamino Nespor

7-dbbd771b

Ristorazione di ispirazione internazionale in stile street food, creativa e con materie prime eccellenti: ecco la chiave del successo dei giovani chef **Eugenio Roncoroni** e **Beniamino Nespor**, classe 1983 e 1982. In appena sei anni, la coppia ha rivoluzionato il panorama gastronomico milanese con l'apertura di ben quattro locali, gli ultimi due dotati anche di cocktail bar.

1Primo passo, **Al Mercato**, ristorante di cucina d'autore con 14 coperti. La formula? Piatti della cultura popolare nord americana e asiatica rivisitati e realizzati con ingredienti di alta qualità. Poi ecco il **Burger Bar Al Mercato** che propone hamburger personalizzabili con formaggi, salse -come la marmellata di jalapeno e l'hummus- o bacon, avocado, foie gras; quindi il **Noodle Bar Al Mercato 2** (il primo noodle bar del capoluogo lombardo) e infine, nel 2014, Al Mercato Taco Bar, specializzato in cucina messicana gourmet, con burritos, tacos, tortas (panino tipico), quesadillas (tortillas di mais con formaggio) a base di carni cotte nel forno a legna o ceviche.

street food nesporRicetta di tacos di carne asada per 4 persone

Ingredienti:

32 tortillas di mais bianco
500g di scamone a fette
3 cipolle rosse
2 mazzi di coriandolo
10 lime
qb paprika dolce
qb curry in polvere
qb olio extra vergine
qb sale
qb pepe

5 jalapeno verdi

Preparazione:

Marinare lo scamone in olio condito con paprika, curry, sale e pepe. Tritare le cipolle rossa, il coriandolo e gli jalapeno e poi condire con sale, pepe e succo di otto lime. Scaldare una padella antiaderente e nel mentre preparare un panno umido. Dopo averle umidificate, scaldare le tortillas in padella senza aggiunta di grassi.Tacos di bistecca video pgQuando appaiono le prime bolle è il segnale che sono pronte. Una volta scaldate, avvolgerle nel panno umido. In una padella antiaderente cucinare quindi le fette di scamone, meglio al sangue. Lasciare riposare la carne e poi tagliarla a cubetti. Prendere le tortillas, inserire la carne e condire con il pico di cipolla e coriandolo. Spremere qualche goccia di lime e servire avvolte in carta stagnola.