



Tostadas à la bavette de bœuf Casa Mendosa^{MC}

Portions 4 / 40 minutes

INGRÉDIENTS

4 à 6 tortillas de maïs Casa Mendosa^{MC}

1 c. à soupe de piment chipotle moulu

1 c. à soupe de cassonade foncée

1 c. à thé de coriandre moulue

1 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé d'oignon en poudre

1/4 c. à thé de poivre noir

2 c. à thé de sel cachère, divisées

1 bavette de bœuf (2 lb)

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 avocat

1 c. à soupe de jus de lime frais, et des quartiers de lime pour servir

Garnitures

Tomates cerises coupées en deux

Chou émincé

Radis tranchés finement

INSTRUCTIONS

 Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min | Total : 40 min

- 1** Préchauffer le gril à moyen (environ 400 °F). Mélanger le piment chipotle moulu, la cassonade, la coriandre, la poudre d'ail, l'oignon en poudre, le poivre et 1 1/2 cuillère à thé du sel dans un petit bol. Badigeonner les deux côtés de la bavette d'huile d'olive; frotter le mélange d'épices sur les deux côtés en exerçant une pression pour qu'il y adhère.
- 2** Griller la bavette, le couvercle sur le gril, à la cuisson désirée, environ 7 minutes de chaque côté. Retirer du gril et laisser reposer 10 minutes. Couper diagonalement en fines tranches, dans le sens contraire des fibres.
- 3** Écraser l'avocat et le mélanger avec le jus de lime et la 1/2 cuillère à thé de sel restante; étendre sur une tortilla Casa Mendosa^{MC}. Ajouter des tranches de bavette et les garnitures désirées.
- 4** Servir avec des quartiers de lime et déguster!

