

Adobo Grilled Pork Tacos with Cucumber-Radish Salsa

1 (2-ounce) package dried mild New Mexico chiles, divided
2 teaspoons cumin seeds
1 tablespoon dried oregano
3 garlic cloves
2 tablespoons cider vinegar
1 teaspoon sugar
1/4 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground red pepper
2 (3/4-pound) pork tenderloins
1 (8-ounce) container sour cream
Cucumber-Radish Salsa

24 tortillas, warmed

Garnishes: lime wedges, fresh cilantro

Slice chiles in half lengthwise. Remove and discard stems and seeds. Place chiles in a bowl, and add boiling water to cover. Let stand 20 minutes or until chiles are softened. Drain chiles, reserving liquid. Cook cumin seeds in a skillet over medium heat 30 seconds. Add oregano, and cook, stirring constantly, 30 seconds or until cumin is toasted. Process cumin mixture, soaked chiles, 1 cup reserved liquid, garlic, and next 4 ingredients in a blender or food processor until smooth, adding more reserved liquid if needed. Place pork in a shallow dish or heavy-duty zip-top plastic bag. Pour half of chile mixture over meat. Cover or seal, and chill for 30 minutes. Remove pork from marinade, discarding marinade. Stir together sour cream and 1/2 cup Cucumber-Radish Salsa; cover and chill until ready to serve. Grill pork, covered with grill lid, over medium-high heat (350° to 400°), turning occasionally and basting with reserved chile mixture, 20 minutes or until a meat thermometer inserted into thickest portion registers 160°. Remove from grill; let stand 10 minutes. Coarsely chop pork. Serve in warm tortillas with remaining Cucumber-Radish Salsa and sour cream mixture. Garnish, if desired.

Yield: 24 servings

Southern Living, SEPTEMBER 2001

Tacos de Puerco a la parrilla adobado con salsa de Pepino y rábanos

1 paquete (2 onz) de jalapeño seco "New Mexico" dividido

2 cdtas semillas de comino

1 cda de oregano seco

3 dientes de ajo

2 cdas de vinagre

1 cda de azúcar

1/4 cda salt

1/4 cda pimienta rojo molido

2 lomos de puerco (3/4 libra cada uno)

1 envase crema agria (8 onz)

Salsa de pepino y rábano

24 tortillas, calientes

Aderezos: pedacitos de limón, cilantro

fresco. Corte el jalapeño por la mitad, elimine los tallos y semillas. Ponga en un recipiente, y añada agua caliente hasta cubrir. Deje por 20 minutos o hasta que el jalapeño este suave. Escurra pero conserve el líquido. Cocine las semillas de comino en un sartén por 30 segundos a calor mediano. Añada orégano y cocine, moviendo constantemente, por 30 segundos o hasta que el comino esté tostado. Ponga en una licuadora el comino, jalapeño, 1 taza del agua de jalapeño, ajo y los otros 4 ingredientes, licue hasta que este suave, añadiendo agua de ser necesario. Ponga el puerco en plato plano o en una bolsa con sello, vierta la mitad de la mezcla sobre la carne. Cubra o selle, y enfrie por 30 minutos. Remueva el puerco de la bolsa. Mezcle la crema agria y media taza de salsa de pepino y rábano, cubra y enfrie hasta el momento de servir. Cocine el puerco a la parrilla a 350° a 400°, dando vuelta por momentos y use lo que resto de la mezcla picante, cocine por 20 minutos o hasta que el termómetro insertado en la carne registre 160°. Remueva de la parrilla, deje descansar por 10 minutos. Corte el puerco en pedazos grandes. Sirva con tortillas calientes, con el resto de salsa de pepino y crema agria.

Use aderezo si desea.

Rinde: 24 porciones.