

## 和牛のタコス

アボカドとトロペアの玉ねぎ添え



### 材料 [4人分]

トロペアの玉ねぎ	1 個
赤キャベツ	70g
赤ワインビネガー	適量
和牛リブロース	250g
メキシカントルティーヤ または小さなピアディーナ	
(ロマーニャ地方の伝統的なフラットブレッド)	4 枚
アボカド	1 個
唐辛子 (お好みで)	1 本
ライム	1 個
ラディッシュ	3 個
パクチー	適量
塩	適量
こしょう	適量

### 手順

- 1 小さな陶製のボウルに薄切りにしたタマネギと千切りにしたキャベツを入れ、赤ワインビネガーを上まで注ぐ。そのまましておく。
- 2 肉は焼く前に 30 分以上常温で置いてから、軽く塩こしょうする。フライパンかグリルパンを中強火でよく熱して肉を 1 分焼き、裏返してさらに 1 分焼く。火を弱めて中火にし、さらに両面を 30 秒ずつ焼く。肉を火から下ろし、アルミホイルに移す。アルミホイルでしっかりと包み、カットするまで 5 分置く。
- 3 トルティーヤかピアディーナを温めて、皿に載せる。
- 4 タマネギとキャベツのマリネ液を切って余分な赤ワインビネガーを捨てる
- 5 3 にアボカドのスライス、4 を載せ、みじん切りの唐辛子、塩、こしょうで好みの味付けをする。
- 6 料理を出すときに肉を薄めにスライスし、5 に数枚ずつ盛り付ける。
- 7 最後に薄切りにしたラディッシュ、生のパクチーの葉、ライムのスライスを好みで飾る。
- 8 すぐに食卓へ出す。



### レシピ考案者

LAUREL EVANS (ローレル エヴァンス)

代々続く家業の牧場で育ったテキサス人。2004 年からミラノに生活の場を移し仕事をしている。イタリア料理に触れて、アメリカ料理がヨーロッパではほとんど知られていないことを痛感。ブログ unamericanincucina.com の他、料理本の執筆、テレビ番組の司会、料理教室、食品分野の企業と協力する仕事などに携わっている。