تاكو السمك مع اللوبياء

المقادير - للسمك: 3 قطع من سمك الهامور، فيليه منزوع الجلد والعظم ¼ كوب من زيت الزيتون 1 ملعقة كبيرة من البصل المفروم ناعماً ½ 1 ملعقة كبيرة من البصل المفروم ناعماً 2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون 2 ملعقة صغيرة من الكزبرة الجافة المطحونة ملح وفلفل 2 كوب من الفلفل الألوان، شرائح طولية 3 شرائح تورتيا كزبرة خضراء مفرومة للتزيين - للوبياء 1 كوب من اللوبياء المسلوقة 3 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون 2 ملعقة كبيرة من عصير الليمون 1 ملعقة صغيرة من الكزبرة الجافة المطحونة ملح وفلفل الطريقة: - يغسل السمك جيّداً ويجفف. - يسخن سطح شواية على نار متوسطة، ويدهن بقليل من الزيت الزيتون. - يخلط المقدار المتبقي من الزيت مع البصل والثوم، الكمون والكزبرة في وعاء عميق مع التقليب جيّداً ويتبل بالملح والفلفل. - يتبل السمك بجزء من خليط التتبيلة، ثمّ يوضع على سطح الشواية، ويترك 7 دقائق لكل جانب حتى تمام النضج مع التقليب بحذر. - يوضع الفلفل في وعاء عميق ويتبل بالجزء المتبقي من خليط التتبيلة، ثمّ يوضع على سطح الشواية بجانب السمك مع التقليب من حين إلى آخر. - توضع شرائح التورتيا على سطح الشواية لمدة ثوانٍ لكل جانب حتى تلين مع التقليب، ثمّ ترفع وتوضع في طبق التقديم. - توضع قطعة سمك فوق شريحة التورتيا، وتوزع فوقها كمية مناسبة من خليط الفلفل، ثمّ تطوى على شكل نصف دائرة. - تكرر الخطوة مع باقي مقدار التورتيا والسمك. - يزين تاكو السمك بقليل من الكزبرة

الخضراء المفرومة. للوبياء: - يسخن الزيت في مقلاة على نار متوسطة، تضاف اللوبياء وعصير الليمون مع التقليب. - تتبل بالكمون، الكزبرة والملح والفلفل، وتترك لمدة 5 دقائق حتى تسخن مع التقليب من حين إلى آخر. - تقدم إلى جانب تاكو السمك.