



## PESCADO AL PASTOR

### Ingredientes:

- ½ cebolla en trozos • 1 diente de ajo • 8 chiles guajillo desvenados y sin semillas • 5 jitomates en cuartos • 1 ½ tazas de caldo de pollo • 100 g de pasta de achiote • ½ taza de jugo de naranja agria
- ¼ de taza de jugo de limón • 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo • 2 cucharadas de aceite
- 3 kg de pescado blanco en postas gruesas • 1 piña natural en rebanadas gruesas

### Procedimiento:

1. Para el marinado, licúa la cebolla, el ajo, los chiles, los jitomates, el caldo de pollo, el achiote, los jugos y sazona con el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, deja cocinar por 5 minutos o hasta que esté cocido. 2. Coloca las postas de pescado en un refractario y marínalas con la mezcla anterior durante 20 minutos. 3. Ásalos en la parrilla junto con la piña, hasta que estén cocidos. 4. Ofrece colocando el pescado encima de la piña.

<b>Tiempo de preparación:</b>	35 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8