



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.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8