



## CHULETAS DE CERDO AL PASTOR

### Ingredientes:

- 4 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- ¼ de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 jitomate
- ¼ de barra de pasta de achiote
- ¾ tazas de jugo de naranja (190 ml)
- ½ taza de jugo de piña (125 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 8 chuletas ahumadas de cerdo

3 cucharadas de aceite

### Procedimiento:

1. En una sartén caliente asa los chiles, la cebolla, los ajos y el jitomate. Licúa lo anterior con el achiote, el jugo de naranja, el jugo de piña y el consomé de pollo hasta integrar por completo.
2. Marina por una hora las chuletas de cerdo con lo que licuaste. En una sartén caliente el aceite, fríe la chuletas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y bien cocidas calienta la marinada hasta que suelte el hervor.

Sirve las chuletas bañando con la marinada y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8