



TACOS AL PASTOR

Ingredientes:

Para el adobo de pastor:

- ½ barra de achiote (50 gr)
- 4 chiles guajillos desvenados y remojados en agua caliente
- ½ taza de jugo de piña
- ½ taza de jugo de naranja
- El jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ pieza chica de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharadita de pimienta negra en polvo

Para la carne:

- 4 bisteces de cerdo, aplanados
- Sal al gusto
- 2 cucharaditas de aceite vegetal

Para la guarnición:

- 1 taza de piña rebanada
- Limones para acompañar
- Cilantro picado para acompañar
- Cebolla picada para acompañar
- Salsa verde para acompañar

-
- Tortillas para acompañar

Procedimiento:

1. Para el adobo, licua todos los ingredientes.
2. Sazona los bisteces de cerdo por ambos lados con sal y baña con el adobo de pastor. Deja reposar por 1 hora en refrigeración.
3. Calienta una sartén y fríe los bisteces por ambos lados y estén bien cocidos. Pica la carne.
4. Sirve los tacos acompañados con la piña, los limones, el cilantro, la cebolla y la salsa verde.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4