



TACOS DE POLLO AL PASTOR

Ingredientes:

Para la carne:

½ barra de achiote (50 g)
4 chiles guajillo, sin semilla y remojados en agua caliente
½ taza de jugo de piña
½ taza de jugo de naranja
1 limón solo el jugo
30 ml de vinagre de manzana
¼ de trozo de cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de orégano
1 cucharada de páprika
½ cucharadita de pimienta negra
Sal al gusto
1 kg de pollo, en fajitas
2 cucharadas de aceite de oliva
Tortillas de maíz para acompañar
Limonas para acompañar

Para la salsa:

- ½ cebolla morada, picada
- 4 cucharadas de cilantro desinfectado y picado
- 4 rebanadas de piña, asadas y picadas en cubos
- 1/3 de taza de jugo de naranja (80 ml)
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Para el pastor, licua el achiote con el chile guajillo y los 10 ingredientes siguientes hasta integrar por completo. Marina las fajitas pollo en esta preparación y deja reposar por 40 minutos. Reserva.
2. Calienta el aceite y fríe las fajitas con un poco de la marinación hasta que estén bien cocidas. Retira del fuego y reserva.
3. Para la salsa, mezcla la cebolla con el resto de los ingredientes y deja reposar por 30 minutos.
4. Ofrece el pollo con las tortillas y acompaña con la salsa y los limones.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4