



## 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.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4