# TACOS DE PESCADO AL PASTOR

**Ingredientes:**

- 6 chiles pasilla sin semillas y cocidos
- 7 chiles guajillo sin semilla y cocidos
- 1 taza de agua (250 ml)
- ¼ de litro de vinagre blanco destilado
- 2 ajos pelados
- ¼ de cucharada de cominos molidos
- 5 clavos de olor
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de orégano
- ¼ de taza de jugo de piña
- 1 kg de filetes de pescado blanco en tiras
- Tortillas de maíz
- Cilantro para acompañar
- Cebolla picada finamente para acompañar
- Limón

**Procedimiento:**

1. Licúa los chiles con el agua, el vinagre, el ajo, el comino, clavos, la sal y el orégano. Coloca al fuego y deja hasta que rompa el hervor moviendo constantemente. Agrega el jugo de piña a la pasta y marina el pescado por 25 minutos.
2. En una sartén asa es pescado, si es necesario para que no se peguen agrega un poco de aceite.
3. Sirve en una tortilla, agrega cilantro y cebolla cruda finamente picados. Acompaña con una salsa no muy picante y limón cortado por la mitad.

| | |
|---|---|
| **Tiempo de preparación:** | 45 minutos |
| **Grado de dificultad:** | Fácil |
| **Porciones:** | 4 |