TACOS DE SALMÓN AL PASTOR

Ingredientes:

- ½ kg de salmón
- 6 piezas de chile guajillo (del que pica), Remojados en agua caliente
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 piezas de limón verde (sólo jugo)
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 1 diente de ajo grande
- 25 gr de pasta de achiote
- 1 ½ cucharada de orégano
- 12 piezas de tortilla de maíz
- 6 rebanadas de piña en almíbar cortada en cuadritos
- Cilantro y cebolla para servir
- Aceite vegetal

Procedimiento:

- Licúa los chiles guajillo con el jugo de naranja, el jugo de limón, la cebolla, el ajo, la pasta de achiote y el orégano.
- Corta el salmón en cuadritos pequeños y báñalos con la salsa que preparaste anteriormente.
- Deja marinar durante toda la noche.
- En una sartén coloca un poco de aceite y cocina el salmón durante 3 minutos.
- Sirve el salmón sobre las tortillas de maíz formando tacos y acompaña con cuadritos de piña, cilantro, cebolla y una rebanada de limón.

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