



BROCHETAS AL PASTOR

Ingredientes:

Ingredientes

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
½ cucharadita de pimienta negra
Sal al gusto
1 kg de pulpa de cerdo, cortado en cubos
1 piña pelada y cortada en cubos
1 cebolla morada grande cortada en cubos
Limonas para acompañar
Sal al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. Para el pastor, licua el achiote con el chile guajillo y los 10 ingredientes siguientes hasta integrar por completo. Forma las brochetas poniendo un trozo de cebolla, cerdo y piña de manera alternada y deja reposar por 40 minutos. Reserva.
2. Calienta el aceite y fríe las brochetas con un poco de la marinación hasta que estén bien cocidas. Retira del fuego y reserva.

Acompaña con arroz blanco.

Tiempo de preparación: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6