



POLLO AL PASTOR

Ingredientes:

Pastor al Pastor

50gr de achiote en pasta

70gr de vinagre de manzana

250gr de jugo de naranja

275 gr de cebolla

35 gr de chile guajillo, asados, sumergidos en agua hirviendo por 1 min., sin semillas y desvenados

25gr de chile ancho asados, sumergidos en agua hirviendo por 1 min., sin semillas y desvenados

2 dientes de ajo

4 pimientas gordas

½ cucharadita de orégano seco y deshidratado

1 cucharada de sal de grano

1kg de pechuga de pollo cocida y deshebrada

350gr de piña pelada y en rebanadas

Cebolla y cilantro desinfectado y picado

350gr de piña pelada y en rebanadas

6 limones en mitades

24 tortillas de maíz

Procedimiento:

Diluye la pasta de achiote en el vinagre y en el jugo de naranja. Vierte dentro de la licuadora agregando la cebolla, los chiles, el ajo, las pimentas, el orégano y la sal.

En una ollita al fuego, calienta la salsa anterior y déjala que hierva durante 5 minutos. Agrega el pollo y cocínalo por 5 minutos más mezclando constantemente para evitar que se pegue.

Sirve el pollo pibil con la cebollita, cilantro, piña y limones partidos. Acompaña con tortillas o totopos para servirlo como botana.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

8-10 porciones