

# Burritos de Pastor con Piña Asada

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Adobo

**Orégano seco:** 1/2 cda.

**Chiles guajillo:** 5 Unidades

**Pasta de achiote:** 30 g

**Ajo:** 1 Diente

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Vinagre Blanco:** 2 cdas.

### Armado

**Limon:** 1 Unidad

**Cilantro:** Cantidad necesaria

### Burrito

**Frijoles refritos:** 1/2 Taza

**Cebolla Morada:** 1/4 taza

**Tortillas de harina grandes:** 3 Unidades

**Cilantro fresco:** Cantidad necesaria

**Lomo de cerdo aplanado:** 450 g

### Piña asada

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Piña:** 1 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Adobo

- Hidratar los chiles guajillos en agua caliente.
- En una licuadora, colocar los chiles guajillo -ya blanqueados y sin semillas-, con la pasta de *achiote* cortada en cubos, el *vinagre*, el *ajo* cortado y la cantidad necesaria de agua
- Salpimentar y licuar.
- En una bandeja, colocar la carne y *condimentar* con sal, pimienta y *orégano*
- Bañar con la salsa y dejar *marinar* por 2 horas en la nevera
- Pasado el tiempo de marinado, freír la carne y cortar en tiras.

## Piña asada

- En un grill, salpimentar la *piña* y asar
- Retirar y reservar.

## Burrito

- Untar la tortilla con los frijoles refritos molidos
- Agregar la carne de pastor, la *cebolla* morada y *cilantro* fresco
- Formar el burrito y *dorar* en la sartén

## Armado

- Retirar el burrito del fuego, cortar por la mitad y servir en un plato junto con la *piña*
- Decorar con *cilantro* y el *limón* cortado en tercios.

## Para evitar que las manos se &ldquo

- Enchilen", utiliza guantes de plástico o bien báñalas con aceite antes de empezar a manipular los chiles.

## Para un mejor marinado

- Pon adobo en la base de la bandeja y entre cada capa de carne.

## Para m&acute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "[Sazón Casero](#)".

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/burritos-de-pastor-con-pina-asada>