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&aacute

- 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