Cemita al Pastor

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite Neutro: 1 Litro
Carbon: 1 Pieza
Cebolla: 1 unidad
Vinagre: 1 Taza
Piña: 1 Unidad
Chile jalapeño: 2 Unidades
Orégano: c/n
Pimineta negra: c/n
Bistec de cerdo: 1 Kilo
Cebolla cambray: 100 Gramos
Cilantro: 1 Manojo
Dientes de ajo: 3 Unidades
Guajillo: 5 Unidades
Mandarina: 1 unidad
Pan de cemita: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- En una cazuela poner a *hervir* los chiles guajillos junto con media *cebolla* y tres dientes de *ajo*.
- *Condimentar* con *orégano* y *tomillo* y dejar *hervir*.
- Procesar hasta que este terso.
- Cortar la carne en trozos pequeños para brocheta, salpimentar y bañar con la salsa de guajillo.
- Dejar reposar por unos minutos.
- Poner en una hornilla el trozo de carbón hasta que se ponga rojo.
- En una olla pequeña con tapa agregar 1 litro de aceite y meter el carbón ya bien rojo.
- Tapar rápidamente para conservar el humo y lograr el sabor ahumado en el aceite.
- Reservar.
- Colocar una base de *piña* he insertar la carne en las brochetas.
- Coronar con una *cebolla* cambray o baby y asar con toda la carne.
- Colocar una sartén amplia en el fuego y calentar.
- Colocar las brochas y dejamos cocinare y *dorar*.
- Bañar con el aceite ahumado y retirar.
- Cortar la *piña* en rodajas delgadas y asar en un grill hasta que tenga un caramelizado
- Cortar la cemita y en la base colocar dos rebanadas de *piña* y cubrir con la carne de las brochetas al pastor.

- Cubrir con otra *piña* asada y poner *cilantro*, *cebolla* y acompañar con gotitas de *jugo* de *mandarina*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cemita-al-pastor