Cerdo al pastor sobre gel de guacamole y pico de gallo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Carne de cerdo: 600 g

Aceite De Oliva: 1 cda.

Guacamole

Palta: 200 g
Chile serrano: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo De Lima: 10 cc
Cebolla: 1 Unidad
Agua: 15 cc
Cilantro: 1 cda.
Gelatina sin sabor: 8 grs.

Marinada

Aceite De Maíz: 80 cc
Ajo: 3 Dientes
Chiles verdes: 4 Unidades
Comino: 1 cda.
Vinagre de manzana: 180 cc
Jugo de ananá: 240 cc
Sal fina: 1 cda.
Pimienta: 1 cda.

Pico de gallo (salsa Mexicana)

Cebolla: 1 Unidad

Chile serrano: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos: 2 Unidades
Cilantro: 10 Cantidad necesaria
Piña: 1 Unidad
Jugo de Limón: 10 cc
Aceite De Oliva: 10 cc

Piña horneada

Azucar: 20 grs.
Cilantro: 1 cda.
Piña: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Marinada

- Corte con tijera los chiles y saque las semillas.
- Pele los ajos.
- En una sartén ase los chiles junto con los dientes de *ajo*, pimienta, *comino* y añada *jugo* de *piña*.
- Coloque en un procesador, agregue mas *jugo* de *piña*, *vinagre* de *manzana*, aceite de maíz y sal.
- Procese hasta mezclar bien los ingredientes.

Armado

- En una fuente coloque los filetes de **cerdo** y cubra con la *marinada*
- Deje que tome sabor durante una hora.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los filetes ya marinados, hasta *dorar*.
- Retire y corte en rodajas
- Reserve.
- En otra sartén coloque el *jugo* de la *marinada* a reducir
- Reserve.

Guacamole

- Corte el *chile* en cuartos y retire las semillas.
- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Corte la *palta* y retire la pulpa.
- Hidrate la *gelatina* con agua y revuelva hasta disolver.
- En un procesador coloque los chiles, la *cebolla*, el *cilantro*, el *jugo* de lima, la *gelatina*, la *palta*, sal y pimienta
- Procese
- Rellene moldes pequeños con la *crema* obtenida, lleve a la heladera y deje enfriar.
- Desmolde y reserve.

Pico de gallo

- Pele la *cebolla* y corte en cubos chicos.
- Corte el *chile* serrano quite las semillas.
- Pele la *piña* y corte en cubos chicos.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl coloque la *cebolla*, el *tomate*, el *chile*, la *piña*, *jugo* de *limón*, el *cilantro*, sal, pimienta, aceite de oliva
- Mezcle bien y reserve.

Piña horneada

- Pele la *piña* y corte en rodajas.
- Pase las rodajas de *piña* por azúcar.
- En una fuente para horno, acomode las rodajas de *piña* y lleve a horno suave hasta *dorar*.

Presentación

- En un plato coloque la *palta* moldeada con la *rodaja* de *piña* asada, las rodajas de filetes de *cerdo*, el pico de **gallo** o salsa mexicana, la reducción de la salsa para *marinar* y decore con una ramita de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cerdo-al-pastor-sobre-gel-de-guacamole-y-pico-de-gallo