elGourmet

Chuleta de Cerdo con Salsa al Pastor

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Achiote líquido: 3 cdas
Chuleta de cerdo: 1 unidad
Chile chipotle procesado: 1 cda

Pico de gallo

Aceite De Oliva: 2 cdas
Ananá o piña: 200 Gramos
Chile habanero: 1 unidad
Rabanitos: 2 Unidades
Repollo morado: 50 Gramos
Tomate: 1 unidad
Cebolla: 1 unidad
Cilantro: 1/2 Atado
Limón verde: 1 unidad
Sal: c/n
Tomates cherries: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar en un bowl la **chuleta** y agregar *achiote*, *chile chipotle*, mezclar y dejar reposar por 30 minutos.
- En sartén caliente con aceite cocinar la *chuleta* por ambos lados hasta *dorar* y que el **cerdo** esté en su punto (6 minutos).
- **Pico de *gallo***
- En un bowl mezclar *cebolla*, *tomate*, medio *chile* habanero, *repollo* morado , *cilantro* (todo picado), tomates cherry en mitades y rabanitos fileteados.
- Agregar *ananá* picado, *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal y mezclar.

Armado

- Servir la *chuleta* en el centro del plato y por encima y alrededor añadir la salsa pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chuleta-de-cerdo-con-salsa-al-pastor