

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*.