Taco al Pastor

Tiempo de preparación: 165 Min

Ingredientes

Adobo

Chile Guajillo: 4 Unidades
Barra de achiote: 1 unidad
Cebolla: 1/4 unidad
Chile ancho: 2 Unidades
Milanesas de cerdo aplanadas: 500 Gramos
Sal fina: c/n A gusto
Chile Guajillo: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 1 ta
Comino: 1 pz
Diente de ajo: 3 Unidades
Orégano: 1/4 cditas.
Vinagre de manzana: 2 cdas

Armar

Cebolla picada: c/n A gusto
Cilantro Picado: c/n A gusto
Tortillas De Maíz: c/n A gusto
Limon: c/n A gusto
Piña en trozos: c/n A gusto

Salsa Verde de Aguacate

Sal: c/n A gusto
Agua: 1/2 ta
Cebolla: 1/2 unidad
Jugo de Limón: 1 unidad
Tomate: 9 Unidades
Aguacate: 1 unidad
Chile serrano: 2 Unidades
Manojo de cilantro: 1/4 unidad

Preparación de la Receta

SALSA VERDE DE AGUACATE

- Licuar *tomate*, *aguacate*, *cebolla*, chiles limpios, *cilantro*, *jugo* de *limón* y agua, *sazonar* y reservar

ADOBO

- Licuar pasta de *achiote*, chiles remojados, agua del remojo de los chiles, *orégano*, *comino*, *vinagre*, dientes de *ajo* y suficiente caldo de *pollo*.
- *Sazonar* la carne de *cerdo* con sal
- Agregar el adobo de *achiote*, dejar *marinar* durante 2 horas
- Asar en un sartén bien caliente con un poco de aceite hasta que este *cocido*
- Cortar la carne en filetes delgados, regresar al fuego hasta que esté dorada

ARMADO

- Servir la carne sobre tortillas de maíz, acompañar con *cebolla*, *cilantro*, *piña*, *limón* y salsa.

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