Tacos al pastor de mar



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Clavos De Olor: 3 Unidades
Achiote en pasta: 50 g
Cilantro: Cantidad deseada
Semillas de comino: 1 cdita.
Salsa verde: 2 cdas.
Pez sierra pequeño: 1 Unidad
Tortillas para tacos: 2 Unidades
Aceite de Aguacate: Cantidad necesaria
Cebolla morada picada: 2 cdas.
Jugo de Naranja: 1/3 Vaso
Pimienta Negra: 1/2 cdita.
Vinagre de manzana: 2 cdas.
Tocino: 2 Fetas
Trozos de piña pequeños: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

retiramos los filetes y las espinas de un pez sierra peque&ntilde

- O.
- Cortamos los filetes en trozos de 3 cm y con 2 palitos de brochette armamos una brocheta intercalando 1 trozo de *tocino* (cada brocheta se armara con 2 trozos de pescado y el *tocino* intercalado).
- Repetimos la operación hasta obtener 3 brochetas.

Para el adobo

en una plancha, tostamos 1 cuchara de t&eacute

- De semillas de *comino*, 3 clavos de olor y ½ cuchara de *café* de pimienta negra
- Cuando comience a humear colocamos todo en un *molcajete* y reservamos.
- En una ollita, cocinamos 50 g de *achiote* en pasta, 1/3 de vaso de *jugo* de *naranja* y 2 cucharas de *vinagre* de *manzana*

- Mezclamos con un batidor para que quede como una pasta.
- Agregamos adobo y las *especias* molidas
- Seguimos trabajando sobre el fuego revolviendo con una cuchara de madera
- Si se seca mucho en la cocción agregamos agua para que no se queme y se forme la pasta de consistencia ligera.
- Enfriamos a baño maría inverso y reservamos.
- Condimentamos las brochetas con abundante adobo, rociamos con aceite de *aguacate* y marinamos por 25 minutos.
- Cocinamos en una *plancha* muy caliente sin aceite hasta quemar delicadamente los dos lados.
- Una vez tostados y cocida la carne de las brochetas retiramos del fuego y acomodamos sobre 2 tortillas para tacos calientes.
- Luego, servimos con una cuchara de salsa verde sobre cada una *cebolla* morada picada, un trozo de *piña* y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-al-pastor-de-mar