

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 pequeño.
- Cortamos los filetes en trozos de 3 cm y con 2 palitos de brocheta 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 cucharada de té de semillas de *comino*, 3 clavos de olor y ½ cucharada 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 cucharadas 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>