elGourmet

Tacos al pastor

Ingredientes

Carne de cerdo: 1/2 k
Cilantro: Cantidad necesaria
Chiles guajillo: 2 Unidades
Tomates: 4 Unidades
Piña: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/4 Unidad
Cebolla picada: Cantidad necesaria
Chiles pasilla: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Achiote: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el adobo

Para ello

- Hervimos los jitomates durante 5 minutos
- Licuamos con chiles pasilla y guajillo desvenados, *achiote* y un trozo de *cebolla*.
- Tomamos la carne de *cerdo* cortado en *fetas* y dejamos marinando con el adobo durante 3 horas en frío
- Sofreímos en una sartén con aceite
- Cortamos la carne
- Armamos los tacos con tortillas pasadas por agua para recuperar la humedad
- Por último, agregamos la *piña*, el *cilantro* y la *cebolla* cortada

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