

# Tacos de moruno con piña asada y jardín



## Ingredientes

### Cebolleta caramelizada

Cebollas cambray: 3 Unidades

### Láminas de Piña asada

Aceite Vegetal:

### Pico de gallo con maíz

Perejil picado:

Cebolla picada:

Cilantro Picado:

Vinagre de jerez: A gusto

Aceite De Oliva:

Aceite De Oliva:

Laminas de piña asada:

Elote crudo frito en aceite vegetal:

Sal y Pimienta: A gusto

Jitomate guaje picado:

Pimiento verde picado: A gusto Unidad

### Relleno de los tacos de cerdo adobados

Ajo en láminas: 1 Dientes

Achiote en pasta: 10 grs.

Chile Chipotle: A gusto

Lomo de cerdo: 200 g

Cebolla confitada: 70 grs.

Aceite De Oliva: 100 Ml.

Pimentón de la vera picante: 300 grs.

### Salsa de cilantro

Cebolla cambray: 3 Unidades

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Punta de chile serrano:

Cilantro: Un manojo

# Preparación de la Receta

## Para el relleno de los tacos :

- Cortar el *lomo de cerdo* en tacos
- *Marinar* el *lomo* con *pimentón* de la vera picante, sal, *ajo*, *achiote*, *chipotle* adobado y aceite de olivo
- Confitar la *cebolla* en juliana con un poco de aceite de oliva
- *Saltear* la carne *marinada* en una sartén caliente y agregarla a las cebollas confitadas
- Rectificar de sal y reservar.

## Para la salsa de cilantro :

- Cocer en agua hirviendo con un poco de aceite y sal, las cebollitas cambray, el *cilantro*, el *chile serrano* y el *ajo*.
- Licuar la salsa y reservar

## Para el pico de gallo :

- Picar *cebolla*, *jitomate* guaje, *cilantro*, *pimiento morrón* verde, granos de *elote* previamente fritos, *chile serrano*, sal, *vinagre* de jerez y aceite de olivo.
- Mezclar el conjunto y dejar reposar

## Para la piña :

- Parrillas las láminas de *piña* en un grill bien caliente
- Y enrollar el *lomo de cerdo* marinado en la *piña* a forma de taco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-moruno-con-pina-asada-y-jardin>