Tacos de moruno con piña asada y jardín



Ingredientes

Cebolleta caramelizada

Cebollas cambray: 3 Unidades

Aceite De Oliva:

Láminas de Piña asada

Aceite Vegetal:

Laminas de piña asada:

Pico de gallo con maíz

Perejil picado:
Cebolla picada:
Cilantro Picado:
Vinagre de jerez: A gusto
Aceite De Oliva:

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