

Tacos de pastor



Ingredientes

Para la salsa:

Vinagre: 200 ML.

Chiles guajillos: 4 Unidades

Cebolla:

Filetes de cerdo:

Jugo de Naranja: 300 ML.

Pimienta:

Sal:

Chiles Anchos: 4 Unidades

Aceite:

Axiote: 2 cdas.

Cilantro:

Ajo: 1 Diente

Orégano: 1 cda

Piña: 1/4 de Pieza

Tortillas:

Preparación de la Receta

Para comenzar

limpiamos y desvenamos 4 chiles anchos y 4 chiles guajillo y los blanqueamos durante 5 minutos hasta que los chiles estén

- N suaves
- Luego, licuamos con 1 diente de *ajo* troceado, 2 cucharadas de axiote, 1 cucharada de *orégano*, 200 ml de *vinagre*, 300 ml de *jugo de naranja*, sal y pimienta al gusto
- Reservamos.
- Colocamos los filetes de *cerdo* en un bowl, luego, los bañamos con la salsa, colocamos otra capa de filetes y salsa
- Repetimos sucesivamente y dejamos en refrigeracién durante 1 hora y media.
- Retiramos la carne del *jugo* de la marinacién y sellamos en una sartén.
- Fileteamos $\frac{1}{4}$ de pieza de *piña* y asamos
- Sazonamos con sal, pimienta y un poco de aceite.

- Luego, cortamos la carne cocida en tiras delgadas.
- Rebanamos la *piña* asada.
- Formamos los tacos colocando el pastor en el centro de las tortillas, agregando una *rebanada* de *piña* asada, *cebolla* y *cilantro*.

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