elGourmet

Tacos de pollo al pastor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas y chiles toreados

Cebolla de verdeo: 5 Unidades
Chile serrano: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Salsa Inglesa: 1 1/2 cdas.
Salsa de soja: 20 cc
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Ensalada de nopales

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Miel: 60 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mostaza en polvo: 1 cda.
Caldo De Vegetales: 50 cc
Nopales: 2 Unidades
Ciboulette: 1 cda.
Semillas de cilantro: 10 g
Echalottes: 2 Unidades
Vinagre: 50 cc
Manzana: 1 Unidad

Marinada

Pimentón dulce: 1 cda.
Sal: A gusto
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Ajo: 3 Dientes
Barra de axiote: 1 Unidad
Orégano: 1/4 cdita.
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Chiles Anchos Secos: 3 Unidades
Vinagre de manzana: 1/4 Taza
Jugo de ananá: 1/2 Taza

Tacos

Tortillas De Maíz: 8 Unidades

Cebolla: 1/2 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Piña: 4 Rodajas
Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Marinada

- Pele y corte la *cebolla* en trozos.
- Corte el *chile* guajillo al medio.
- Pele los ajos.
- En una licuadora coloque *ajo*, *orégano*, *cebolla*, *chile*, *jugo* de *ananá*, *jugo* de *naranja*, *vinagre*, miel, la pasta de axiote, el *pimentón* dulce y el *jugo* de *limón*.
- Licúe hasta integrar todos los ingredientes.
- Cubra las pechugas con esta mezcla y deje *marinar* por 1 hora mínimo.
- Sobre un grill bien caliente cocine las pechugas de **pollo**.
- Retire y corte en trozos pequeños
- Reserve.

Cebollas y chiles toreados

- Retire los tallos de las cebollas cambray o de verdeo.
- Corte los chiles al medio, retire las semillas y corte en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee ambos ingredientes.
- Agregue el *jugo* de *limón*, salsa inglesa y salsa de soja.
- Condimente con sal y pimienta.

Ensalada de nopales

- Corte los nopales en cubos pequeños.
- En una olla hirviendo con bicarbonato de sodio, cocine los nopales hasta eliminar la baba.
- Retire y pase por agua helada.
- Pique el *ciboulette*.
- Pele y pique los echalotes.
- Corte la *manzana* en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el *ciboulette*, los echalotes, las semillas de *cilantro*, la *mostaza* en polvo, el *vinagre*, el caldo de vegetales, la miel, las manzanas, los nopales, pasas de uva, semillas de *sésamo* y el aceite de oliva.
- Mezcle y reserve.

Tacos

- En una sartén caliente las tortillas.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pique el *cilantro*.
- Pele el *ananá* y corte en cubos pequeños.

- Corte la *manzana* a la mitad y en rodajas finas.
- Sobre una tortilla agregue el *pollo*, la *cebolla*, el *cilantro* y el *ananá*.

Presentación

- En un plato sirva los tacos y acompañe con las cebollas y chiles toreados y la ensalada, decorada con rodajas de *manzana*.

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