



TACOS DE PASTOR

☆ Nivel de Dificultad: ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 hr y 30 min.

INGREDIENTES TACOS:

- Aceite Maravilla
- Sal y pimienta al gusto
- 1 kg de pulpa de cerdo en filetes (estilo milanesa)
- Piña al gusto partida
- Cebolla al gusto
- Cilantro finamente picado
- Tortillas de maíz
- ¡Tu salsa favorita!

SALSA DE PASTOR

- Sal al gusto
- 1 ½ clavos
- Pimienta al gusto
- 3 ó 4 chiles guajillo limpio y sin semillas
- 20 gr de pasta de achiote
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharada de comino molido

ELABORACIÓN:

- Ya con los guajillos hervidos y desvenados, colocarlos en la licuadora junto con el vinagre, especias y el achiote. Licua muy bien.
- Una vez que la salsa de pastor esté a tu agrado y con una consistencia un poco espesa y homogénea.
- Pásala a un bowl.
- Toma la carne y sazónala con sal y pimienta. Ahora marínala en el bowl con la salsa de pastor.
- Que se quede marinando por 4 horas.
- Para hacer la carne, necesitarás un sartén, que se vaya calentando con un chorrito de Aceite Maravilla.
- Corta la carne en tiras finas.
- Coloca un poco de cebolla para sofreírse y luego la carne.
- Una vez que quede bien doradita la carne, toma una tortilla, coloca un poco de carne al pastor, cebolla, piña, cilantro y tu salsa favorita.
- ¡Disfruta!

