



Tacos al pastor tradicionales

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 1 Ud. de *Piña*
- 2 Ud. de *Calvo*
- 1/2 Taza(s) de *Vinagre blanco*
- 30 g de *Chiles Guajillo*
- 30 g de *Pasta de Achiote*
- 1 Puñado(s) de *Cilantro*
- 1 Cucharada(s) de *Orégano*
- 1/2 Cucharadita(s) de *Comino en polvo*
- 1/2 Cucharadita(s) de *Pimienta negra*
- 1 Pellizco(s) de *Sal*
- 1 kg de *Cerdo, lomo, crudo*
- 1/2 Taza(s) de *Zumo de piña*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 3 Diente(s) de *Ajo*
- 12 Ud. de *Tortitas de maíz*

Preparación

Paso 1 - Preparar el marinado

Para empezar, hierva los **chiles guajillo** en agua durante aproximadamente 15 minutos, asegurándose de que se ablanden bien. Luego, enfría y retira el agua. Este proceso permite que los chiles se hidraten y se suavicen, lo que facilitará su mezcla. Una vez fríos, coloca los chiles en una licuadora junto con el **vinagre blanco**, el **zumo de piña**, los **dientes de ajo**, el **orégano**, el **comino en polvo**, la **pimienta negra** y la **pasta de achiote**. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea y bien integrada. Tamiza la mezcla para eliminar cualquier trozo grande y rectifica de sal según tu gusto. Este marinado será la base de sabor intensa y característica de los tacos al pastor.

Paso 2 - Marinar la carne

Corta el **lomo de cerdo** en tiras finas y uniformes, asegurándose de que no sean demasiado gruesas para que absorban bien el marinado. Coloca las tiras de cerdo en un recipiente grande y cúbrealas completamente con la salsa de marinado que preparaste. Cubre el recipiente con plástico adherente y deja marinar en el refrigerador por lo menos 4 horas, aunque si puedes dejarlo toda la noche, será aún mejor. Este tiempo de marinado permitirá que la carne absorba todos los sabores de la mezcla de chiles y especias, resultando en un sabor más profundo y delicioso.

Paso 3 - Cocinar la carne



Recetus - Tacos al pastor tradicionales

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Calienta una sartén grande a fuego medio-alto y añade un poco de aceite. Una vez caliente, añade las tiras de cerdo marinadas en la sartén, asegurándote de no sobrecargar la sartén para que la carne se cocine de manera uniforme. Saltea la carne durante aproximadamente 10-15 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta que esté bien cocida y dorada. La clave aquí es lograr una buena caramelización en la carne, lo que añadirá una capa extra de sabor.

Paso 4 - Preparar la cebolla y la piña

Mientras la carne se cocina, corta la **cebolla** y la **piña** en trozos pequeños y uniformes. En una sartén aparte, calienta un poco de aceite y añade los trozos de cebolla. Saltea la cebolla hasta que esté transparente y comience a caramelizarse, lo que tomará unos 5-7 minutos. Luego, añade los trozos de piña y continúa salteando hasta que la piña esté dorada y caramelizada, lo que realzará su dulzura natural y añadirá un contraste perfecto al sabor salado y especiado de la carne.

Paso 5 - Ensamblar los tacos

Para montar los tacos, calienta las **tortillas de maíz** en una sartén seca o directamente sobre el fuego hasta que estén suaves y ligeramente tostadas. Coloca una porción generosa de carne de cerdo en cada tortilla, luego añade un poco de cebolla y piña caramelizadas. Finalmente, decora con **cilantro** fresco picado al gusto. El cilantro añadirá un toque de frescura que complementa perfectamente los sabores intensos y complejos de los tacos al pastor. ¡Y listo, a disfrutar!