

Receta Tacos al Pastor

Receta Tacos al Pastor



Receta Tacos al Pasto

Hola amigos iniciamos el día con una deliciosa Receta de Tacos al Pastor son muy populares en la mayor parte de México, los que conocemos los tacos de pastor regularmente las preparan en un trompo, pero no todos tenemos un trompo en casa, así que hoy las vamos a preparar en la estufa te van a quedar como en la taqueria, son fáciles y sobre todo deliciosos que vas querer repetir, no dejes pasar la ocasión y prepáralos te van a encantar.

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ kilo de tortillas

Para la carne

1 kilo de bistec de cerdo fileteado

3 chiles ancho

3 chiles guajillo

100 gr de pasta de achiote

3 dientes de ajo

$\frac{1}{2}$ cebolla blanca

$\frac{1}{2}$ cucharada de tomillo

$\frac{1}{2}$ cucharada de orégano molido si no tienes molido usa las hojas

1 taza de jugo de naranja agria

$\frac{1}{2}$ taza de piña picada puede ser en almíbar o natural

Sal al gusto

Aceite para freír

Para acompañar

4 limones cortados a tu gusto

1 taza de cebolla blanca finamente picada

$\frac{1}{2}$ taza de cilantro picado

1 taza de salsa picante

Preparación:

Desvenamos cuidadosamente los chiles, en una olla calentamos 1 taza de agua colocamos los chiles para que se suavicen dejamos hervir por 15 minutos, en una licuadora agregamos los chiles únicamente sin el agua, sal al gusto, piña, ajos, orégano, tomillo, achiote y el jugo de naranja procesamos por 2 minutos para que los ingredientes se integren, colamos la salsa para obtener una salsa más fina, en un refractario colocamos una capa de carne barnizamos con la mezcla que acabamos de hacer, otra capa de carne y barnizamos así hasta acabar con toda la carne, dejamos reposar en el refrigerador durante 3 horas, en una sartén grande agregamos un chorrito de aceite freímos toda la carne, al final picamos finamente.

Para armar los tacos tomamos una tortilla, encima la carne, cebolla, cilantro y la salsa picante, buen provecho disfrutas tus tacos al pastor

Tip: Para un mejor sabor cocina la carne a la parrilla te quedaran de rechupete otra de nuestras recetas cortas y fáciles

No olvides acompañar tus tacos al pastor con una deliciosa agua de horchata

Si te gusto la receta dejamos tus comentarios, compártelo con tus amigos y no olvides suscribirte al boletín, nos leemos luego

Faby