



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

RECETA. TACOS AL PASTOR

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

28 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TACOS AL PASTOR

INGREDIENTES

- 2 chiles anchos
- 2 chiles guajillos
- 1/2 barras de pasta de achiote
- 1/4 tazas de vinagre blanco
- 1/2 tazas de jugo de naranja
- 4 cucharadas de aceite
- 1 taza de cebolla
- 1 taza de cilantro fresco
- 1 kilo de filete de cerdo
- 1/2 cebollas
- 6 limones
- 2 tazas de salsa picante
- 1 taza de piña natural

PROCEDIMIENTO

- Cortar la carne en cubos, salpimentar.
- Freír la carne con aceite, reservar.
- Hidratar los chiles.
- Licuar los chiles, el achiote, el vinagre, el jugo de naranja, la cebolla, mezclar bien.
- Freír con un poco de aceite, cuando esté hirviendo, retirar del fuego, reservar.
- Asar rodajas de piña.
- Picar cebolla en cubos y cilantro.
- Tomar tortillas, meterlas en la salsa, y llevarlas a una plancha por 5 minutos.
- Presentar. Poner la tortilla enrollada, al lado, cortar limones en cuatro, ponerla alrededor de la tortilla. Poner la carne con un molde redondo que quede estético, ponerle una raya de salsa picante encima de la carne. Poner una línea de cilantro y cebolla, en medio de la tortilla y la carne.