

TACOS AL PASTOR Y GUACAMOLE GABY

(6 porciones)



INGREDIENTES PASTOR:

- 1 clavo
- 1 pizca orégano
- 1 pizca de semilla de comino
- 1 chile ancho **asado**
- 2 chiles guajillos **asados**
- 1 chile chipotle sin semillas **asado**
- 60g de cebolla **asada**
- 1 ajo **asado**
- 150g de jitomate **asado**
- 1cdita axiote
- 1/2 cda sal de grano
- 40g vinagre de manzana
- 100g jugo de naranja
- 900g milanesa de cerdo
- 400g piña en 2 rebanadas
- 1 cebolla mediana fileteada
- aceite vegetal
- manteca de cerdo
- pimienta negra al gusto

INGREDIENTES GUACAMOLE Y ACOMPAÑAMIENTO:

- 3 aguacates
- 3 limones
- 3-4 chiles verdes
- 50g cebolla picada
- 10-15g aceite de oliva
- 1 manojito de cilantro, las hojas
- 2cdas mayonesa
- 1/2cda sal gruesa
- pimienta negra al gusto
- Tortillas y limones

UTENSILIOS:

Sartén
Palillos tipo brocheta
Termómetro de horno / Horno
Charola / papel aluminio

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Ingresas al vaso los asados (chiles, jitomate, cebolla, ajo), el clavo, orégano, semillas de comino, axiote, sal, jugo de naranja, vinagre y pimienta al gusto. Licúa 1min en progresivo de vel 5 a la 10 o en modo licuar 8.
- 2.- Marina la carne en el adobo y refrigera por 2 horas o toda la noche.
Precalienta el horno a 180°
- 3.- Coloca papel aluminio sobre una charola. Reserva.
- 4.- Ingresas al sartén 1cda de manteca y un chorrito de aceite, llévalo a fuego alto y sella cada milanesa y ve reservando.
Conforme vayas sellando la carne ve agregando manteca y aceite lo necesario. (Raspa el sartén y desecha lo quemadito en el inter).
- 5.- En el mismo sartén ingresa la cebolla y saltea. Reserva
- 6.- Sobre la charola con aluminio arma una torre colocando 1 rebanada de piña..., encima 1 milanesa, cebolla, otra milanesa y así sucesivamente para finalizar con la otra rebanada de piña.
- 7.- Sujeta la torre con 2-3 palillos de brocheta. Sal pimenta la piña.
- 8.- Hornea de 15-20min a 180°. Filetea la carne y pica las rebanadas de piña.
- 9.- Ingresas al vaso el aguacate, jugo de limón, chiles verdes, cebolla picada, cilantro, mayonesa, sal, pimienta y aceite de oliva. Programa 5seg vel 5. Rectifica sazón y si fuera necesario programa otros 3seg vel 5.
- 10.- Sirve la carne al pastor sobre tortillas y acompaña con limón.

Buen provecho!

Chef Gabriela Bernal

5559663086 / Redes: gabybernyanza

Distribuidor oficial y Team leader en Thermomix México.

