

Receta

Tacos al pastor

Porciones

25 tacos

Ingredientes

Lomo de cerdo: 1 kg

Bacon en lonchas: 100g

Zumo de piña: 150ml

Pasta de achiote: 40g

Comino: 1cdta

Sal: 2 cdta

Piña: 1

Chiles secos: 3

Vinagre: 4 cdta

Pastilla de caldo de pollo: 1

Canela en rama: 1

Tortillas de maíz: 25

Instrucciones

- **Tostar los chiles en una sartén sin aceite. Retirar y quitar el rabo y semillas**
- **Dejar los chiles en remojo en el zumo de piña y el vinagre 15 min**
- **Añadir el resto de ingredientes (menos lomo, bacon, piña y tortillas) a los chiles y triturar todo**
- **Poner el lomo entre papel film y aplastar con una olla o martillo para aplanarlo**
- **Marinar en un bol el lomo y bacon con el adobo y dejar toda la noche en la nevera**
- **Pelar y cortar la piña horizontalmente en trozos de 1 dedo de grosor. Quitar la parte central del tallo**
- **Con 3 palillos y con un trozo de piña como base, hacer un "kebab" intercalando lomo, bacon y piña según convenga. Rematar con otro trozo de piña arriba, haciendo un poco de presión hacia abajo**
- **Poner en una bandeja de horno y hornear 3h @ 120°C**
- **Dejar enfriar el kebab (en la nevera) para que sea más fácil cortar**
- **Cortar verticalmente la carne del kebab**
- **Pasar la carne por la plancha para calentarla y dorarla antes de servir**
- **Servir con una salsa suave, cilantro y cebolla roja picada fino**