<!DOCTYPE html>

<html>

<head>

<title> Mi platillo favorito </title>

</head>

<body bgcolor="orange">

<font color="#DF240B" face="arial">

<h1> RECETA PARA TACOS AL PASTOR </h1>

</font>

<h3> Disfruta de tus tacos en unos minutos </h3> </br>

<p><b>¿Estas aburrido de siempre comer lo mismo?</b> disfruta de unos deliciosos tacos

al pastor en tan solo unos minutos

haciendolos tu mismo </p>

<h2><u> ESTA ES LA RECETA IDEAL PARA 1 KILOGRAMO DE CARNE </u> </h2> </br>

</center>

<p> INGREDIENTES </p>

<ol>

<li> 1kg de bisteck de cerdo </li>

<li> 5 chiles guajillo </li>

<li> 1 chile ancho </li>

<li> 4 hojas de laurel </li>

<li> 5 pimientas </li>

<li> 3 clavos de olor </li>

<li> 5 dientes de ajo </li>

<li> Un puñito de canela </li>

<li> Un puñito de oregano </li>

<li> 50 ml de vinagre de manzana </li>

<li> Media naranja </li>

</ol>

<p><b> EMPECEMOS...</b> </p>

<h3><b>1.</b> Como primer paso, tenemos que quitarle la semilla con mucho cuidado al chile

guajillo y al chile ancho.

<h3><b>2.</b>Aparte, pon a hervir un poco de agua donde queman todos los ingredientes

<h3><b>3.</b> En un sarten, pones primero los 5 chiles guajillos, es muy importante que no se quemen,

ya que si se quema algo, el guisado se pondra amargo.

<h3><b>4.</b> Cuando ya veas que los chiles estan cambiando ligeramente de color (antes de que se quemen)

los sacas y los metes en la olla con el agua hirviendo

<h3><b>5.</b> Posteriormente pones a sofreir en el sarten (laurel, pimienta, clavo, y oregano)

de igual manera sin que se queme, solo por unos segundos y los metes tambien en el agua hirviendo

<h3><b>6.</b> Sacas todos los ingredientes y los metes en la licuadora con un poco de agua, le

agregas los dientes de ajo, vinagre, canela. Posteriormente mueles muy bien todo

<h3><b>7.</b> Ya cuando este todo muy bien molido, procedemos a picar el kilogramos de carne

en cuadritos para despues echarle el guisado

<h3><b>8.</b> Posteriormente, ponemos el kilogramo de carne en un traste en el cual lo podamos

revolver con el guisado

<h3><b>9.</b> Revolvemos en el traste la carne y el guiso, y le exprimimos la mitad de la naranja

<h3><b>10.</b> Y queda lista la carne

<center>

<h2><u><i> COCINAR </i> </u> </h2> </br>

<li> En un sarten freimos la carne al gusto, le ponemos la carne encima para que la

tortilla agarre sabor

<li> le ponemos cilantro, cebolla y una rica salsa.

<p> <img src= "1..jpg"> </p>

<h2> Y QUEDAN LISTOS LOS TACOS </h2>

<h3> DISFRUTALOS </h3>

</center>

</body>

</html>