**Sauce Al Pastor**

6 fois l’original

**Ingrédients**

* 240g de piments guajillos en poudre
* 3 tasses de jus d’orange sans pulpe
* 2 gros oignons
* 18 gousses d’ails
* 2388g d’ananas en boîte (avec jus) (6 boîtes dole)
* 30g de cannelle (6 cuillère à thé)
* 270 g d’anchiote en poudre (18 cuillère à soupe)
* Se l et poivre au gout
* 2 tasses d’huile de canola
* 2448g de concentré de piment ancho (6 pots)

**Instruction :**

1. Dans une poêle, faire colorer, presque brûler les morceaux d’oignons et d’ananas, et l’ail à̀ sec (sans huile).
2. Ajouter les piments en fin de cuisson pour les faire rôtir légèrement. Ajouter le jus d’ananas, le jus d’orange, la cannelle et l’achiote.
3. Ajouter le piment ancho
4. Saler et poivrer, au goût.
5. Porter à ébullition.
6. Pendant ce temps, faire chauffer l’huile végétale. Attention : rester tout près, ne pas laisser sans attention.
7. Au point de fumée, verser délicatement l’huile sur la première préparation. Faire mijoter de 15 à 25 minutes.
8. Passer le tout au mélangeur pour réduire en purée liquide.
9. Faire refroidir complètement.