

Pastor



Recomendación de uso

Los **Tacos al pastor** son probablemente la variedad de tacos más popular en México. Esta tradicional receta mexicana consta de carne de cerdo, marinada en una salsa preparada con ingredientes como el achiote, especias y chiles rojos molidos que le dan un color rojizo y un sabor muy característico. Estos tacos se acompañan con una variedad de salsas, cilantro, cebolla y piña. La combinación de la carne de cerdo marinada, aliñada con cilantro fresco, jugo de limón y piña son la principal característica de estos deliciosos tacos.

Pasta para preparar carne al pastor Lol-Tun 320g Glas zum Würzen und Schärferen von Speisen
Artículo-Nr.: 300913



Ingredientes para 6 porciones:

1 kg Carne de cerdo en rebanadas bien delgadas (costilla, pierna)

200g **Pasta para preparar carne al pastor Lol-Tun***

1 Piña fresca sin el centro (200g gramos aproximadamente)

6 cucharaditas de aceite

Sal al Gusto

Para servir necesitará **Tortillas***, cebolla, cilantro, limón y **Salsa verde***

*(disponible en nuestra tienda)

Preparación:

- 1.- Unte la carne con la **Pasta para preparar carne al Pastor LOL TUN*** y deje marinar por unas 4 horas.
- 2.- Si tiene "trompo" coloque una cebolla grande y después una rebanada de carne sobre otra para formar lo, concluya con una piña.
- 3.- Si no lo tiene, corte las rebanadas en tiritas y san-cóchelas en un sartén con el aceite.
- 4.- Agregue tiras de piña y termine la cocción. La carne debe estar cocida pero no seca. Rectifique la sal.
- 5.- Sirva en tacos y acompañe con cilantro, cebolla y **salsa verde** o al gusto.



En las taquerías la carne para los auténticos Tacos al Pastor se dora en un trompo vertical.

