

# TACOS AL PASTOR

Tradicionales tacos al pastor, pero libres de crueldad.

¡Deliciosa receta que te sorprenderá!

## INGREDIENTES

PORCIÓN: De 10 a 12 Tacos

- 2 chiles anchos
- 4 chiles guajillo
- Canela en polvo
- Clavo en polvo
- Pimienta molida
- Aceite vegetal
- Cebolla
- Hojas de cilantro
- Jugo de una naranja
- Jugo de dos limones
- 2 rebanadas de piña
- 100 gr. de soya texturizada
- Tortillas

NOTA: TODAS LAS VERDURAS Y FRUTAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

un recipiente hondo ponemos 100 gramos de soya texturizada y le agregamos agua caliente a cubrir totalmente, dejamos hidratar por 25 minutos. La colamos y la enjuagamos bien. Exprimimos la soya con las manos y la regresamos a su recipiente. Agregamos el jugo de un limón grande y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Revolvemos hasta integrar bien y apartamos.

retiramos los rabitos a 4 chiles guajillo y 2 chiles anchos, los desvenamos y les retiramos las semillas. Los pasamos a una cacerola pequeña o un pocillo y agregamos agua a cubrir. Encendemos el fuego y esperamos a que hiervan. Una vez que hayan hervido, apagamos la lumbre y los pasamos al vaso de la licuadora. Agregamos el jugo de una naranja grande, un trocito de cebolla y licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora.

una sartén ya caliente ponemos un poco de aceite vegetal de su preferencia y agregamos toda la salsa que tenemos en la licuadora. Bajamos a fuego bajo. Agregamos un poco de pimienta en polvo, un poco de canela en polvo, un poco de clavo en polvo. Movemos para integrar los ingredientes y ponemos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Removemos. La consistencia debe de ser espesa. Dejamos hervir durante 30 segundos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Apagamos la lumbre.

la salsa en nuestra soya que ya tenemos preparada y mezclamos perfectamente hasta impregnar toda la soya con la salsa. La dejamos marinar.

un sartén ya caliente asamos 2 rebanadas grandes de piña por los dos lados. (debe ser a fuego bajo) Sacamos las rebanadas de piña y la cortamos en cuadros pequeños. Apartamos

un sartén ya caliente ponemos un poco de aceite vegetal y agregamos la soya ya marinada. Sofreímos durante 15 minutos, moviendo constantemente. Apagamos el fuego.

nuestros tacos, poniendo un poco de soya al pastor en las

tortillas calientes, agregamos piña asada, cilantro, un poco de cebolla picada y salsa de su preferencia y un poco de limón.

Presentamos

Ver video