



TACOS AL PASTOR EN CASA

INGREDIENTES

1 kg de cabezada de cerdo
en filetes finos
2 cebollas moradas
1 piña madura

• PARA EL ADOBO •

2 ajos
1 cebolla
Laurel
Clavo
Orégano
Canela en rama
Cayena al gusto
Achiote
Comino

• PARA LAS TORTILLAS •

150 g de harina de maíz amarilla
150 g de harina de trigo
Agua tibia
Sal
Aceite de oliva virgen extra

• ADEMÁS •

Cilantro
Picante al gusto

ELABORACIÓN

Tritura los ingredientes del adobo y marina la carne durante 12 horas. Luego, dora la carne filete por filete a fuego alto para mantenerla jugosa. Mientras tanto, envuelve la piña y la cebolla en papel de aluminio y dóralas.

Después de dorar la carne, déjala reposar durante 20 minutos mientras preparas la salsa con la cebolla, piña, aguacate, un toque de picante, cilantro fresco y zumo de lima.

Corta la carne en tiras finas y saltea con la cebolla y la piña dorada. Luego, emplata los tacos con la carne y cubre generosamente con la salsa preparada.



SORBETE DE MANGO AL TEQUILA

INGREDIENTES

500 g de mango congelado
100 g de azúcar
100 g de agua
2 chupitos de tequila

• **ADEMÁS** •

Ralladura de limón
Chocolate blanco
Chocolate negro picado
Menta fresca

ELABORACIÓN

Prepara un almíbar con azúcar y agua y déjalo enfriar. Luego, tritura el mango congelado junto con el almíbar, el tequila y la ralladura de limón hasta lograr una textura de sorbete.

Coloca el sorbete en una copa y decora con ralladura de limón, trozos de chocolate blanco picado y hojas de menta fresca. Sirve y disfruta de esta refrescante y deliciosa preparación.