



Tacos de pollo al pastor

Ingredientes

- 2 piezas de chile ancho desvenado
- 2 piezas de chile guajillo desvenado
- 3 dientes de ajo finamente picados
- ½ cdta. de orégano
- 1 taza de jugo de naranja
- 300 g. de carne de pollo
- ½ taza de aceite
- ½ taza de piña en trozos pequeños
- ½ taza de cebolla morada picada
- ½ taza de cilantro finalmente picado
- 1 limón (jugo)
- 6 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Hidrata los chiles en agua caliente y deja que reposen 30 minutos, luego cuele y deshecha el agua.
- 2.** Licúa los chiles con el ajo, orégano y jugo de naranja.
- 3.** Baña el pollo con esta salsa y déjalo marinar por 2 horas.
- 4.** Crea una salsa con jugo de limón, cebolla, piña y cilantro. Rectifica con sal y pimienta. Reserva.
- 5.** Calienta en una sartén el aceite y fríe los cubos de pollo hasta que doren.
- 6.** Forma los tacos al calentar las tortillas hechas con MASECA Blanca y el pollo. Sirve con la salsa a base de jugo de limón.