Taco de chile relleno al pastor

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
130 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

Para la carne al pastor:

4 piezas de chile guajillo

¼ de taza de piña

2 piezas de chile chipotle

½ taza de achiote líquido

½ taza de jugo de piña

¼ de taza de vinagre blanco

1 cucharada de comino en polvo

1 cucharada de orégano

Sal, cantidad necesaria

Pimienta, cantidad necesaria

1 kilo de pierna de cerdo en cubitos

Aceite vegetal, cantidad necesaria

Para la salsa y el capeado:

4 piezas de Huevo San Juan

6 piezas de chile de agua

1 cucharadita de polvo para hornear

1 cucharadita de harina

Harina para empanizar, cantidad necesaria

5 piezas de jitomate

¼ de cebolla

2 dientes de ajo

1 cucharadita de comino entero

Sal de grano, cantidad necesaria

4 piezas de chile de árbol

Tortillas de maíz

Queso panela desmoronado

Perejil para decorar

Preparación

1. Para marinar el pastor, licúa el chile guajillo con la piña, el chile chipotle, el

achiote, el jugo de piña, el vinagre, el comino, el orégano, sazona con sal y pimienta. Coloca la carne de cerdo en un refractario y vierte la preparación anterior, marina por 30 minutos en refrigeración.

2. En un sartén a fuego medio, calienta el aceite y fríe la carne, cocina por 15 minutos. Reserva.
3. Asa el chile de agua hasta que se ponga negro, coloca en una bolsa de plástico por 15 minutos. Realiza un corte por la mitad y retira la piel y las semillas. Rellena con la carne de pastor y cierra con ayuda de un palillo para evitar que se abra.
4. Separa las claras de las yemas de Huevo San Juan® en dos recipientes.
5. Para el capeado: Coloca las claras de huevo San Juan® en un recipiente y bate a punto de turrón, añade sal y el polvo para hornear, incorpora hasta obtener una mezcla consistente. Vierte una a una las yemas de huevo San Juan® y sigue batiendo; agrega la harina en forma de lluvia y termina de mezclar.
6. En un bowl, cubre los chiles con harina, retira el exceso y reserva. Sumerge los chiles en la mezcla del capeado hasta que estén cubiertos por completo. Fríe en aceite caliente por ambos lados. Escurre en papel absorbente.
7. Para la salsa de chile de árbol: Agrega a un sartén un poco de aceite, los jitomates, la cebolla, el ajo, la pimienta gorda, el comino, la sal de grano y el chile de árbol. Licúa y cocina en una cacerola por 10 minutos. Rectifica sazón.
8. Para formar el taco, sirve el chile en tortilla de maíz, vierte un poco de la salsa, decora con queso panela, y perejil. Disfruta.