



Tacos al pastor

Ingredientes

- 24 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 4 cucharadas de aceite
- 1 kilo (2.2 libras) de lomo de cerdo marinado al pastor
- 1 taza de piña asada cortada en rebanadas
- ½ cebolla picada
- ½ taza de cilantro picado
- 2 limones cortados a la mitad
- Sal al gusto
- Salsa picante

Modo de preparación

1. Calienta una parrilla a fuego medio con el aceite.
2. Agrega el lomo de cerdo marinado y cocine. Cuando esté listo córtalo en finos trozos.
3. Asa las rebanadas de piña y corta en cubos pequeños.
4. Caliente las tortillas hechas con harina de maíz MASECA®. Agregue el lomo de cerdo marinado y forme los tacos. Sirva con piña asada, cilantro, cebolla, limón y salsa.