



# Tacos de pollo al pastor

## *Ingredientes*

- 6 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 2 chiles anchos desvenados
- 2 chiles guajillo desvenados
- 3 dientes de ajo finamente picados
- ½ cucharadita de orégano
- 1 taza de jugo de naranja
- 300 gramos (3.6 onzas) de pechuga de pollo en tiritas
- 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)
- 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, el orégano y el jugo de naranja.
3. Baña el pollo con la salsa licuada y déjalo marinar por 2 horas.
4. Crea una salsa con el jugo de limón, la cebolla, la piña y el cilantro; sazona con sal y pimienta al gusto. Reserva.
5. Calienta en una sartén el aceite y fríe los cubos de pollo hasta que doren un poco.
6. Calienta las tortillas hechas con MASECA® agregando pollo y la salsa de piña con limón.