WILLIAMS SONOMA

Tacos de Pastor y Guacamole

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:

CARNE AL PASTOR

- 1 kg de cabeza de lomo
- 4 pz de rebanada de piña
- 6 pz de chile guajillo
- Sazonador Ultimate Black Rub SMP
- 1 cdta de comino
- 1 cda de orégano
- 250 g de achiote
- ¼ tz de vinagre blanco

GUARNICIÓN

- 1 manojo de cilantro
- 1 pz de cebolla mediana
- 450 g de harina de maíz azul
- 500 ml de agua potable

1. Calentar suficiente agua en una cacerola hasta que rompa a hervir. Retirar del fuego, sumergir los chiles y dejar suavizar.
2. Licuar los chiles junto con la cebolla, los ajos, la pimienta, el orégano, el comino, el achiote y el vinagre. Agregar un poco del agua donde se hidrataron los chiles hasta obtener una consistencia espesa y homogénea.
3. Sazonar la carne cubriendo completamente con la salsa y marinar en refrigeración de 5 a 12 horas.
4. En una plancha o sartén amplia a fuego medio, cocinar la carne hasta que tome su característico tono dorado.
6. Picar cebolla en cuadros pequeños y el cilantro en forma de chiffonade. Reservar.
7. Picar la piña en rebanadas pequeñas. Reservar.
8. Calentar las tortillas, colocar una porción de carne recién cocida y servir con la cebolla, el cilantro y la piña al gusto.

TORTILLAS DE MAIZ AZUL

- 450 g de harina de maíz azul
- 500 ml de agua potable

1. Para preparar la masa, mezclar el harina con agua, incorporando poco a poco hasta obtener la textura deseada. Amasar por dos minutos.
2. Formar las tortillas a mano o con prensa.
3. Cocinar en comal caliente a fuego medio.

EL GUACAMOLE

- 2 pz de aguacate
- ¼ pz de cebolla picada
- Jalapeño picado
- Cilantro picado
- El jugo de un limón
- Sal al gusto
- 1/2 pz de jitomate finamente picado

1. Usar cortador de aguacate, partir el aguacate a la mitad, retirar el hueso y quitar la cáscara.
2. En un tazón machacar las dos mitades, agregar la verdura picada y el cilantro.
3. Sazonar al gusto.