



Burrito al Pastor

Papas fritas al Pastor envueltas en un burrito, perfectas para una opción fácil sobre la marcha.

INGREDIENTES

Al Pastor:

0,45 kg (1 lb) de paleta de cerdo, rebanada fina

1/4 de taza de pasta de achiote

1/4 de taza de jugo de ananá

2 cdas. de vinagre de manzana

2 cdas. de salsa de soja

2 cdas. de pimienta en polvo

1 cda. de ajo en polvo

1 cda. de comino molido

1 cda. de pimentón

1 cdta. de orégano seco

1/2 cdta. de dientes de ajo picados

1/2 cdta. de pimienta negra

1/2 cdta. de sal

1 cda. de aceite de oliva

Salsa de porotos negros:

2 tazas de porotos negros

1 taza de ananá en cubos

1 pimiento rojo en cubos

1 cebolla morada en cubos

1 jalapeño en cubos

1 puñado de cilantro picado

Jugo de tres limas

Sal y pimienta al gusto

Hoja de lechuga para decorar

1 bolsa Papas fritas Stealth Fries® 9 mm com casca (LW506)

10 tortillas de harina, el tamaño sugerido de burrito es de 25 cm.

INSTRUCCIONES

1. Mezclá todos los ingredientes del cerdo, integralos bien y asegurate de que el cerdo esté bien cubierto. Refrigerá durante toda la noche.

1. Calentá aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto.

1. Agregá el cerdo marinado y cociná hasta que esté bien dorado y cocido, durante unos 7 a 10 minutos. Revolvé ocasionalmente para asegurarte de que la cocción sea pareja.

1. Cortá el cerdo en trozos del tamaño de un bocado.

1. Mezclá todos los ingredientes de la salsa, integralos bien y condimentá a gusto.

1. Cociná las papas fritas según las especificaciones del fabricante.

1. Calentá o entibiá la tortilla de harina con las papas fritas, el cerdo al Pastor caliente, la salsa de porotos negros y envuélvela en un burrito.

Rendimiento

10 porciones