



## PESCADO AL PASTOR 8 Porciones

### Ingredientes:

- ½ cebolla, en trozos
- 1 diente de ajo
- 8 chiles guajillo, desvenados y sin semillas
- 5 jitomates, en cuartos
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- 100 g de pasta de achiote
- ½ taza de jugo de naranja agria
- ¼ de taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 3 kg de pescado blanco, en postas gruesas
- 1 piña natural, en rebanadas gruesas

### Modo de Preparación:

1. Para la marinación, licúa la cebolla, el ajo, los chiles, los jitomates, el caldo de pollo, el achiote, los jugos y sazona con el consomé. Calienta el aceite y fríe la salsa, deja cocinar por 5 minutos o hasta que esté cocido.
2. Coloca las postas de pescado en un refractario y marinarlas con la mezcla anterior durante 20 minutos.
3. Ásalos en la parrilla junto con la piña, hasta que estén cocidos.
4. Ofrece colocando el pescado encima de la piña.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*