



Chuletas al Pastor con Salsa Chipotle

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

2 chuletas de cerdo de costilla, con hueso de 3/4 de pulgada
3 cucharadas de aceite de oliva

Marinada de Chipotle

1 cebolla blanca, cortada a la mitad
2 tazas de piña, pelada y cortada transversalmente en círculos de $\frac{1}{2}$ pulgada de espesor
3 dientes de ajo picados
2 cucharaditas de sal Kosher
1 cucharadita de orégano seco (preferiblemente mexicano)
1 cucharadita de comino molido
2 cucharadas de chiles chipotle en adobo enlatados

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para La Marinada Pastor

Combina todos los ingredientes para el marinado en una licuadora grande y tritura hasta lograr un puré de consistencia suave.

En un recipiente grande, marina las chuletas de cerdo con la mezcla. Cubre y enfriá durante al menos 1 hora. Calienta una sartén grande con aceite de oliva a fuego medio-alto y saltea las chuletas de cerdo hasta dorarlas, aproximadamente de 10 a 12 minutos (5-6 minutos de cada lado), y hasta que las chuletas alcancen una temperatura interna de entre 145°F a 160°F (utiliza un termómetro digital).

Sirve con arroz mexicano, aguacates en rodajas, tortillas tibias y piña quemada.

SIRVE 2

TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 hora y 10 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN 20-25 minutes

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.