



Tacos de Cerdo en Adobo Mexicano

Por Chef José Mendín para PorkTeInspira.com

INGREDIENTES

1 ½ libra de lomo de cerdo, cortado en chuletas de ¾ de pulgada
2 cucharadas de aceite de oliva

Adobo mexicano*

½ taza de pimentón dulce
1 cucharada de pimienta negra, molida
1 cucharada de cebolla en polvo
2 cucharaditas de ajo en polvo
1 cucharada de comino seco
2 cucharadas de pimientos chipotle enlatados, triturados
1 cucharada de orégano seco
2 cucharadas de sal Kosher, a gusto

DIRECCIONES PARA COCINAR

Para el Adobo mexicano

En un recipiente de tamaño mediano, combina todos los ingredientes y mezcla hasta formar el adobo. Deja de lado.

Sazona el cerdo con el Adobo mexicano, asegurándote de que esté bien cubierto con la mezcla. Calienta el aceite de oliva en la sartén y dora las chuletas de cerdo en ambos lados, aproximadamente 6 minutos de cada lado. Cocina el cerdo hasta que alcance una temperatura interna de entre 145°F a 160°F (utiliza un termómetro digital).

Retira el cerdo de la sartén y deja descansar 10-15 minutos antes de cortarlo en tiras de ¼ de pulgada.

SIRVE 4 (2 tacos por porción)

TIEMPO DE PREPARACIÓN 15 minutes

TIEMPO DE COCCIÓN 30 minutes

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Sirve con tortillas calientes de maíz o de harina. Deja que tus invitados armen sus propios tacos ofreciéndoles tazones con pico de gallo, guacamole, crema agria, queso Cotija, frijoles, rábanos, cuñas de lima y cilantro.

*Si prefieres, utiliza Adobo mexicano comprado en las tiendas o supermercados hispanos.

Descubre más recetas en PorkTeInspira.com.