



## **Chuletas al Pastor con Salsa Chipotle**

Por Chef José Mendín para [PorkTeInspira.com](http://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 ½ 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 enfría 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 minutos

Descubre más recetas en [PorkTeInspira.com](http://PorkTeInspira.com).