



## Tacos al Pastor con Frijoles Rojos y Pan de Maíz con Queso de Oaxaca

Receta de Jose Garces para Smithfield

### Tacos al Pastor

5 lbs de **Paleta de Cerdo Smithfield® Prime Boneless Pork Shoulder Picnic Roast**, cortada a 1/8 pulgada de grosor

6 dientes de ajo

1 cebolla grande, pelada y cortada en rebanadas de ½ pulgada

1 taza de piña picada

2 tazas de jugo de piña

1 taza de caldo de pollo

1 taza de puré de chile guajillo (los chiles de guajillos deben ser remojados en agua caliente y licuados hasta que queden como puré)

¼ de taza de jugo de naranja

1 cucharada de miel

1 cucharada de oregano seco mexicano

Tortillas de maíz

1. Hornear a 450° F. Coloca los ajos, la cebolla y la piña en papel de aluminio sobre una bandeja para hornear. Cocina hasta que todos los ingredientes estén bien caramelizados pero no quemados. Retira del horno y colócalos en una olla junto con los ingredientes restantes, menos las tortillas de maíz. Déjalos hervir por 10 minutos. Procesa en la licuadora hasta lograr una consistencia de puré. Colócalo en el refrigerador para que se enfríe completamente.
2. Coloca el cerdo en el adobo enfriado; cúbrelo y refrigéralo por lo menos 1 hora.
3. Con cuidado y a fuego lento, calienta las tortillas frescas de maíz en una sartén. Envuélvelas bien ajustadas en una toalla mojada y colócalas en el horno a 200° F. hasta que estén listas para servir.
4. Calienta 1 cucharada de aceite en una sartén grande a fuego alto. Sazona las rodajas de carne de cerdo con sal y pimienta; colócalas en la sartén y que se cocinen hasta que queden bien caramelizadas. No llenes demasiado la sartén, divídelo en partes si es necesario. Cocina justo hasta que la carne el cerdo esté a punto.
5. Sirve en tortillas de maíz calientes con frijoles rojos y pan de maíz con queso de Oaxaca.

## **Frijoles Rojos**

1 pata de jamón ahumado **Smithfield® Recipe Ready Smoked Ham Hock**

1 taza de jamón ahumado **Smithfield® Smoked Ham**

8 tazas de caldo de pollo

1 taza de de cebolla picada

1 taza de pimientos rojos picados

3 tazas de frijoles rojos secos, remojados por la noche

3 hojas de laurel

1 taza de papas rojas picadas

1 taza de calabacín picada

1. Mezcla las patas de cerdo y el caldo de pollo en una olla grande; cocina a fuego lento por 3 horas hasta que las patas estén muy tiernas. Cuélalas completamente y deja que se enfríen, reservando el caldo. Quita las patas ya tiernas y córtalas en trozos pequeños.
2. Cocina las cebollas y el pimiento rojo en una olla grande hasta que estén blandas. Agrega los frijoles y reserva de caldo de las patas. Cocina a fuego lento hasta que los frijoles estén muy blandos.
3. Agrega las patas de cerdo y los ingredientes restantes; Que se cocinen hasta que la mezcla esté espesa y las papas y la calabaza estén cocidas y blandas. Sazona al gusto con sal y pimienta.

## **Pan de maíz de Oaxaca**

1 taza de mantequilla

1 taza más 2 cucharadas de azúcar

4 huevos grandes

1 taza de harina de maíz

1 cucharada de polvo de hornear

1 cucharita de sal Kosher

1 jalapeño tostado y picado

1 taza fresca o congelada de granos de maíz

1 taza de (12 oz.) queso rallado de Oaxaca

1. Calienta en el horno a 325 ° F. Coloca la bandeja en el centro del horno.
2. Bate la mantequilla y el azúcar juntos con la batidora eléctrica hasta que estén ligeras y esponjosas, por aproximadamente 3 minutos. Agrega los huevos, 1 a la vez, mezclándolos a baja velocidad hasta que estén bien mezclados.
3. Mezcla la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal en un bol separado. Bate gradualmente la mezcla de mantequilla hasta que se combinen los ingredientes.

4. Dobla el queso de Oaxaca con granos de maíz y jalapeño picado. Coloca la masa en una sartén de hierro aceitada de 10 pulgadas (o en una sartén de 8 pulgadas) y deja hornear de 15 a 18 minutos hasta que esté dorada.

**RINDE:** aproximadamente 32 tacos

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 40 minutos más 2 horas para adobar

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 5 horas 15 minutos

©2017 Smithfield Foods