



# DESHEBRADA *al pastor*

*Puede reemplazar  
la piña por tortilla  
para taco.*

## Ingredientes:

- 1 kg de Carne para deshebrar
- 1 1/2 litro de agua

## Para el adobo:

- 150 ml jugo de naranja
- 100 g de achiote (1 barrita)
- 3 piezas de chile pasilla seco
- 3 piezas de chile guajillo seco
- 3 cucharadas de vino blanco
- 1 pizca de pimienta
- 1 diente de ajo
- 1 pieza de clavo entero o 2 g molido (1 pizca)
- Sal al gusto

## Para la guarnición:

- 1 piña fresca sin cáscara
- 200 g de germinado de soya
- 3 piezas de chile serrano
- 1/4 manojo de cilantro
- 3 tomates
- 1 cebolla mediana

## Preparación:

1. Ponga a coser la carne para deshebrar en un olla exprés con el agua, durante 80 minutos.
2. Deshebre y reserve.

## Para el adobo:

3. Hidrate los chiles secos en agua tibia durante 8 minutos aproximadamente.
4. Licue los chiles hidratados sin rabo, el vino blanco, la pimienta, el ajo, el jugo de naranja, achiote, el clavo y sal al gusto
5. Coloque en una olla el adobo a fuego lento, agregue y mezcle la carne deshebrada y ponga a hervir durante 30 minutos.

## Para la guarnición:

6. Pique la cebolla, el chile serrano, el tomate y un poco de cilantro para obtener un pico de gallo. Reserve.
7. Corte la piña en rodajas de 2 cm de ancho aproximadamente y coloque sobre la parrilla por ambos lados hasta obtener un dorado ligero.
8. Para servir, coloque una rodaja de piña sobre el plato, en seguida la carne con el adobo y decore con el germinado de soya y pico de gallo.

**¡BUEN PROVECHO!**

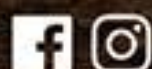
**RINDE DE 6  
PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

**SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07**

Área restringida

Consulta horarios de atención en  
[www.ganaderiarevuelta.com.mx](http://www.ganaderiarevuelta.com.mx)



**La Tienduca**



GR-162/1710