



Huarache de carne al pastor con pico de gallo de piña

Porciones: 7

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1½ taza de agua tibia
- ½ taza frijol refrito
- 750 g. de carne marinada al pastor
- 4 jitomates picados
- ¼ taza cebolla morada picada
- 3 piezas de chile serrano picado
- 1 taza de piña fresca picada
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 limón (jugo)
- Queso asadero
- 2 cdas. aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto

El huarache es un antojito de masa de maíz de forma ovalada. Puede llevar un poco de frijol refrito, el cual se incorpora en la bolita de masa al centro y al momento de prensarla queda integrado, se cocina como una tortilla sobre un comal o sartén sin grasa.

Modo de preparación

Para el pico de gallo:

1. En un tazón mezcla el jitomate, cebolla, chile y piña sazona con sal y jugo de limón.

Para la carne al pastor:

1. Calienta el aceite en un sartén y cocina la carne al pastor, cuida que no quede reseca.
2. Córdala en cuadros del tamaño de un bocado.

Para crear los huaraches:

1. Mezcla la harina con agua hasta obtener una masa homogénea.
2. Divide la masa en 7 porciones y dales forma de huarache.
3. Cocínalos como una tortilla y reserva.
4. Si es necesario calienta los huaraches, coloca encima una porción de carne, el queso para que gratine y el pico de gallo.

Tips: Puedes acompañarlos de alguna salsa roja, verde o guacamole.