



Burrito al Pastor

NEW

Papas fritas al Pastor envueltas en un burrito, perfectas para una opción fácil sobre la marcha.

INGREDIENTES

Al Pastor:

- 1 lb de paleta de cerdo, rebanada fina
- 1/4 de taza de pasta de achiote
- 1/4 de taza de jugo de piña
- 2 cdas. de vinagre de manzana
- 2 cdas. de salsa de soja
- 2 cdas. de chile en polvo
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de comino molido
- 1 cda. de pimentón
- 1 cdta. de orégano seco
- 1/2 cdta. de dientes de ajo picados
- 1/2 cdta. de pimienta negra
- 1/2 cdta. de sal
- 1 cda. de aceite de oliva

Salsa de frijoles negros:

- 2 tazas de frijoles negros
- 1 taza de piña en cubos
- 1 pimiento rojo en cubos
- 1 cebolla colorada en cubos
- 1 jalapeño en cubos
- 1 puñado de cilantro picado

Jugo de tres limas

Sal y pimienta al gusto

Hoja de lechuga para decorar

1 bolsa Papas fritas Lamb Weston Crispy on Delivery™ de 1/2" Concertinas™ (LW202)

10 tortillas de harina, el tamaño sugerido de burrito es de 25 cm.

INSTRUCCIONES

1. Mezcla todos los ingredientes del cerdo, intégralos bien y asegúrate de que el cerdo esté bien cubierto. Refrigera durante toda la noche.

1. Calienta aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto.

1. Agrega el cerdo marinado y cocina hasta que esté bien dorado y cocido, durante unos 7 a 10 minutos. Revuelve ocasionalmente para asegurarte de que la cocción sea pareja.

1. Corta el cerdo en trozos del tamaño de un bocado.

1. Mezcla todos los ingredientes de la salsa, intégralos bien y condimenta a gusto.

1. Cocina las papas fritas según las especificaciones del fabricante.

1. Calienta o entibia la tortilla de harina con las papas fritas, el cerdo al Pastor caliente, la salsa de frijoles negros y envuélvela en un burrito.

Rendimiento

10 porciones