



# Tacos al pastor

## *Ingredientes*

- 4 cdas. de aceite
- 1 kg. de lomo de cerdo marinado al pastor
- 24 tortillas hechas con MASECA Blanca
- 1 taza de piña asada en trozos
- ½ cebolla picada
- ½ taza de cilantro picado
- 2 limones cortados
- Sal al gusto
- Salsa picante

## ***Modo de preparación***

1. Calienta una parrilla a fuego medio con el aceite.
2. Agrega el lomo de cerdo marinado al pastor y cuando esté listo córtalo en finos trozos.
3. Asa las rebanadas de piña.
4. Forma los tacos al calentar las tortillas hechas con MASECA Blanca, ponle un poco de piña asada, cilantro, cebolla, limón y salsa al gusto para disfrutarlos.