



# 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.