

Tacos al Pastor

Caseros Estilo

Trompo de Views

on the Road

⌚ Prep: 30m

🔥 Cocción: 90m

❄️ Reposo: 4h

Σ Total: 360m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Views on the Road (Stephanie & Cloud)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[16]

- ☐ 3 lbs Pierna o lomo de cerdo en bisteces delgados

☐ 4 unidades Chiles guajillo secos desvenados e hidratados

☐ 1 unidad Piña fresca pelada en rebanadas gruesas (base y corona del trompo)

☐ 0.5 taza Jugo de naranja fresco

☐ 1 unidad dividida Cebolla blanca (1/2 para el adobo + 0.5 taza picada para servir)

☐ 1 cucharadita Orégano seco mexicano

☐ 1.5 cucharadas Sal kosher

☐ 0.5 taza picada Cilantro fresco finamente picado
- ☐ 3.5 oz (1 bloque) Pasta de achiote roja (El Yucateco Achiote)

☐ 0.5 taza Jugo de piña natural o enlatado

☐ 3 cucharadas Vinagre de manzana o vinagre blanco

☐ 5 dientes Dientes de ajo pelados

☐ 1 cucharadita Comino molido

☐ 2 cucharadas Aceite vegetal (para dorar)

☐ 16 unidades Tortillas pequeñas de maíz caliente

☐ 2 unidades en tercios Limas frescas cortadas en tercios

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pasta de Achiote: El Yucateco Red Achiote Paste

Condimento yucateco a base de semillas de achiote que da el color rojo y sabor terroso al pastor. • 📍 Pasillo hispano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Preparar Adobo al Pastor

⌚ 10 min

Licúa el bloque de achiote con los chiles guajillo, jugo de piña, vinagre, ajo, comino, orégano y sal hasta obtener un adobo rojo espeso y homogéneo.

✓ Control: Adobo carmesí fragante y suave.

2 Marinar Bisteces

⌚ 4h (240m)

Unta cada bistec de cerdo con el adobo asegurando cobertura completa. Refrigera en tazón tapado al menos 4 horas (o toda la noche).

✓ Control: Carne teñida de rojo carmesí profundo.

3 Montar y Hornear el Trompo

⌚ 1.3h (75m)

Inserta una brocheta en una rodaja gruesa de piña como base. Ensarta las capas de carne marinada y corona con otra rodaja de piña. Hornea en vertical a 375°F (190°C) durante 1 hora y 15 minutos.

✓ Control: Bordes del trompo tostados y crujientes.

4 Rebanar al Estilo Taquero

⌚ 10 min

Rebana tiras finas crujientes de la carne con cuchillo afilado de arriba hacia abajo. Sirve en tortillas de maíz calientes con trozos de piña asada, cebolla, cilantro y salsa taquera.

✓ Control: Tacos al pastor humeantes recién cortados.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)

Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Láminas finas de carne dorada con bordes tostados de adobo rojo carmesí, combinadas con piña asada dulce.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Ensamble en Mini-Trompo Vertical: Montar las láminas de carne en una brocheta vertical sobre una base de piña permite que el calor del horno cocine la carne de forma pareja mientras los jugos de piña bañan la carne constantemente.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

La carne quedó seca al rebanar: Pide lomo o pierna con algo de veteado de grasa o intercala tiras de tocino entre los bisteces de cerdo.