



## Pavo al pastor y Salsa Borracha con Cerveza

**Categoría: Entrada**

Aprende a hacer un pavo al pastor con salsa borracha con cerveza, muy fácil y delicioso.



Preparación  
**15 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 pzas de Chile guajillo (sin venas y sin semillas)
- 1 pza de Chile ancho (sin venas y sin semillas)
- 240 mls de Agua caliente
- 1 frasco de Salsa Borracha con Cerveza La Costeña®
- 420 g de Pechuga de pavo cocida (sin hueso y sin piel)
- 2 cdas de Aceite
- 150 g de Piña rebanada
- 120 g de Cebolla picada
- 8 cdas de Cilantro picado
- 4 pzas de Limones en cuartos
- 12 pzas de Tortillas de maíz



### Preparación

1. Tostar los chiles y remojar en el agua caliente hasta que estén suaves. Licuar la salsa borracha con cerveza y los chiles hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Cortar la pechuga de pavo en rebanadas delgadas y marinar con la salsa por 15 minutos. Saltear el pavo con el aceite caliente.
3. Asar la piña a la sartén hasta obtener un color ligeramente dorado.
4. Servir el pavo con tortillas calientes, piña asada, cebolla picada, cilantro, limones y Salsa Borracha con Cerveza al gusto.