

# TACOS DE CAMOTE AL PASTOR

*Posted on 24 mayo, 2021 by Regina Villarreal*



**Categories:** [Entradas](#), [Plato Fuerte](#), [Recetas](#), [Tacos](#)

**Tags:** [camote al pastor](#), [camote y piña](#)



**INGREDIENTES:**

- 2 camotes grandes (blanco o amarillo)
- 1 C. de aceite de oliva extra-virgen
- 1/2 c. de sal rosa del Himalaya
- 3 litros de agua
- Cebolla blanca picada al gusto
- Cilantro fresco picado al gusto
- Pepino rallado al gusto

**PARA LA SALSA PASTOR:**

- 1 taza de cubos de piña
- 2 piezas de jugo de naranja
- 1/2 C. de Vinagre de manzana Bragg's
- 50gr de Chile Guajillo (aproximadamente 10 chiles)
- 1/4 pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 c. de [MOLIDO DE LA CASA GREENHOUSE](#)
- 2 C. de [ADOBO MAESTRO GREENHOUSE](#)
- 2 c. de [MIXTO PICANTE GREENHOUSE](#)
- 4 granos de pimienta negra entera
- 1 ½ c. sal de mar o sal del Himalaya
- 3 hojas de laurel
- 2 clavos de olor
- 2 tazas de agua purificada

**PROCEDIMIENTO:**

- Pela los camotes y córtalos en bastones .
- Hierve 3 litros de agua en una olla, agrega una pizca de sal junto con 1 C. de aceite de oliva y una vez que esté a punto de hervor, añade los camotes pelados y cortados y deja cocinar por aproximadamente 7 minutos, drena el agua y reserva.
- Hierve agua y agrega los chiles guajillos sin las semillas, aproximadamente 15 min hasta que estén suaves retira toda esa agua.

- Mientras hierves los chiles corta en cubos la piña y obtén el jugo de las 2 naranjas.
- Para la salsa: Agrega todos los ingredientes en la licuadora. Mezclar muy bien y colar
- En una cacerola agrega 1 C. de aceite de oliva y sofríe la salsa y cocina por 5 min.
- Finalmente en una sartén toma un poco de camotes cortados y saltea con un poco de aceite de oliva y agrega la salsa de pastor.
- Sirve sobre tortillas de maíz y agrega pepino rallado, cebolla picada, cilantro al gusto y tu salsa favorita.

[AGREGA VIDA A TU COMIDA](#)

