

SETAS AL PASTOR

No sabes la delicia 😊

Ingredientes

- 1/2kg de setas
- 1 diente de ajo y un trozo de cebolla picados
- 1 cucharadita de aceite de aguacate

Adobo

- 40g de pasta de achiote
- 1 taza de piña y agua
- 1/4 de taza de vinagre blanco
- 2 clavos de olor
- Sal y orégano

Para servir

- Tortillas de maíz
- Piña asada
- Cebolla y cilantro picados
- Salsita al gusto
- Limón

Preparación

Picar las setas, licuar los ingredientes del adobo, agregar a las setas y marinar media hora. En una olla sofreír el ajo y la cebolla y agregar las setas, cocinar 15 minutos.

Servir con piña, cebolla, cilantro, limón y salsita.

👉 Acompaña con frijolitos, las setas prácticamente no aportan proteína.

