



RULLAR DE ARRACHERA *al pastor*

Ingredientes:

- 600 g de arrachera al pastor
- 9 palillos de madera
- 1 aceite sabor mantequilla en aerosol
- ½ piña chica
- 100 g de azúcar mascabado
- 1 cucharada de canela triturada

Guarnición:

- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento rojo
- 1 calabaza pequeña
- 4 champiñones medianos
- Romero fresco al gusto
- Albahaca fresca al gusto
- Tomillo fresco al gusto
- Sal al gusto

Preparación de la arrachera:

1. Extienda la arrachera, enrolle cada pieza y sujete con los palillos.
2. Precaliente el horno a 170° C. Horneé durante 10 minutos los rullar de arrachera, acomodados en una charola con el aceite sabor mantequilla para evitar que se pequen.
3. Después de hornear, coloque sobre la estufa los rullar de arrachera en un sartén con el aceite sabor mantequilla para que se sellen.
4. Reserve

Preparación de la piña:

1. Quite la cáscara a la piña y rebánela a la mitad en vertical.
2. Retire el centro de la piña y corte en rebanadas, quedando como resultado la rebanada de la piña a la mitad.
3. Mezcle el azúcar mascabado con la canela triturada, reboce las rebanadas de piña con esta mezcla y ponga en un sartén a caramelizar, primero por un lado y después voltee para que caramelice el otro lado. Reserve.

Preparación de la guarnición:

1. Corte los pimientos, los champiñones y la calabaza en trozos.
2. Quite los tallos a las hierbas frescas y píquelas finamente.
3. En un sartén salteé en el aceite sabor mantequilla las verduras, después agregue las hierbas finamente picadas y sal al gusto.

Coloque en un plato los rullar de arrachera, al lado las rebanadas de piña y la guarnición.

2 PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!