Steak de lomo de cerdo al sartén

Ingredientes

- *4 piezas de Steak de lomo magro de cerdo con 180 gramos cada uno.*

Para la salsa pibil:

- *50 g de pasta de achiote.*
- *1 cucharada de chile chipotle.*
- *25 ml de jugo de piña.*
- *25 ml de jugo de naranja dulce.*
- *3 piezas de cebolla cambray cortada en octavos.*
- *1 pieza de tallo de cebolla cambray cortado fino.*
- *1 diente de ajo.*

Y para la guarnición de chiles pimiento morrón desflemados:

- *1 pieza de chile morrón rojo, verde y amarillo asados, sin piel y cortados en tiras.*
- *1 limón (sólo el jugo)*
- *¼ de cucharada de sal de grano.*

Preparación

Primero, en una olla pequeña suda la cebolla y el ajo sin ninguna grasa y a fuego bajo. Cuando la cebolla esté blanda y con algunas partes doradas, añade el jugo de piña y de naranja: reduce por dos minutos. Remueve la cocción constantemente, y añade poco a poco el chile chipotle y el achiote.

Después Licúa el contenido de la olla; vuelve a cocinar por tres minutos más, sazona y reserva un aparte para usarla como salsa. Para la guarnición, asa muy bien los morrones, uno por uno con y con cuidado; usa unas pinzas para no quemarte. Cuando la piel esté asada, retiralos del fuego y guárdalos en una bolsa de plástico para que el vapor expulse la cáscara. Con cuidado, retírales la cáscara, extrae las semillas y el tallo, luego corta los pimientos en tiras delgadas y reservarlas en un bol.

Añade el jugo de limón y sazona con un poco de sal de grano y pimienta. En una sartén, de preferencia de teflón, cocina los steaks de cerdo uno por uno sin usar ninguna grasa. Cocina cada steak durante tres minutos por cada lado y sazona solo un poco.

Yyyy.. Para deleitarnos con este exquisito platillo vamos a combinar los deliciosos sabores…

En un plato decora con la salsa y sobre ésta dispón el steak de cerdo y arriba de éste los las rajitas de pimiento morrón. Finalmente decora con los cortes de los rabos de cebolla.