

laPOPULAR
**MAKA
TLAN**®

COLIFLOR AL PASTOR

¿Qué necesitas?

Media cabeza de coliflor
(finamente picada)

1/2 cucharadita de sal o
sazonador

1 lata de piña en almibar
de 12oz o 15oz
(Piña fresca funciona también)

2 cucharadas de aceite

1 PICAR:
Picar finamente
el coliflor



2 MEZCLAR:
Mezclar el aceite,
6oz de salsa de
Birria y sal o
sazonador



3 COCINAR:
Caliente una sartén
grande sobre fuego
medio-alto; cocinar
y revolver marinado el
coliflor alrededor de
5 a 8 min.

4 AGREGAR:
Añadir trozos de piña
con jugo, tapar la sartén
y cocinar a fuego medio
durante 10min.



Sugerencia de servir:
Sirva la coliflor en tortillas
suaves de maíz o harina y
agregue cebolla, cilantro,
y limón al gusto

