

Γύρος Μεξικάνικος Al Pastor

Υλικά

- 2kg χοιρινό σε πολύ λεπτές φέτες (πανσέτα, σπάλα, λαιμός)
- **100g Μαρινάτα Tex Mex (Κωδ. 50640)**
- **100g Orange Twist (Κωδ. 55307)**
- 2g κόλιανδρος αλεσμένος
- 2-3 lime
- Χυμός από 1 πορτοκάλι
- 1 ανανάς

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε το χοιρινό σε μια μπασίνα με τη Μαρινάτα Tex Mex, το χυμό πορτοκαλιού, το Orange Twist, το ξύσμα lime και τον αλεσμένο κόλιανδρο. Αφήνουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες.
2. Στήνουμε το γύρο σε μεγάλα μεταλλικά σουβλάκια. Εάν χρειαστεί χρησιμοποιούμε 2-3 παράλληλα για να μπορεί να σταθεί. Προαιρετικά περνάμε ανάμεσα στα κομμάτια χοιρινού φέτες από ανανά.
3. Ντεκοράρουμε με lime και ανανά.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170 °C για 50 λεπτά περίπου. Σερβίρουμε λεπτοκομμένο σε λωρίδες.

