

Receta Pasta de Achiote



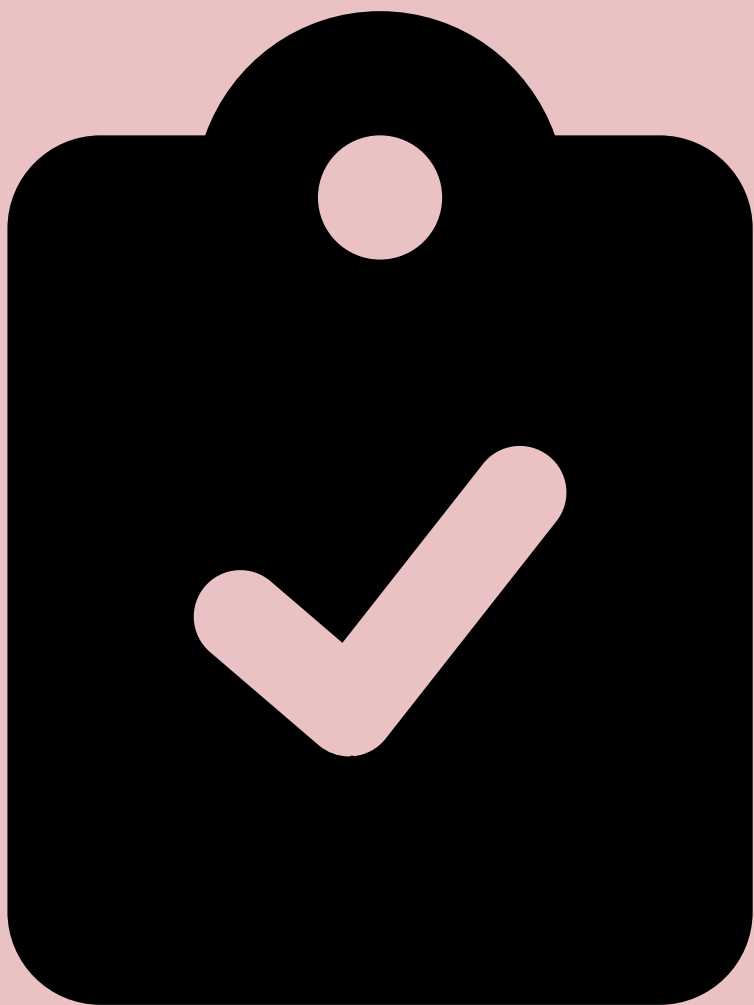
Pasta de Achiote casera

Hoy vamos a cocinar pasta de achiote, ¿Te apuntas? Si nunca has hecho esta pasta mexicana, te espera **un maravilloso descubrimiento de sabor** que puede abrirte todo un nuevo mundo en la cocina. Tiene un **sabor enorme, diferente** a cualquier otra cosa que hayas probado.

Se puede comprar la pasta en una tienda, pero es **mucho mejor cuando haces pasta de achiote casera** en casa, ya que se pueden utilizar ingredientes más frescos y controlar todo lo que entra en ella. Me gusta hacer la mía **con chile habanero para una versión extra picante**, aunque puedes hacer la tuya con chiles más suaves o más picantes.

Si no sabes [qué es el Achiote te lo explicamos](#).

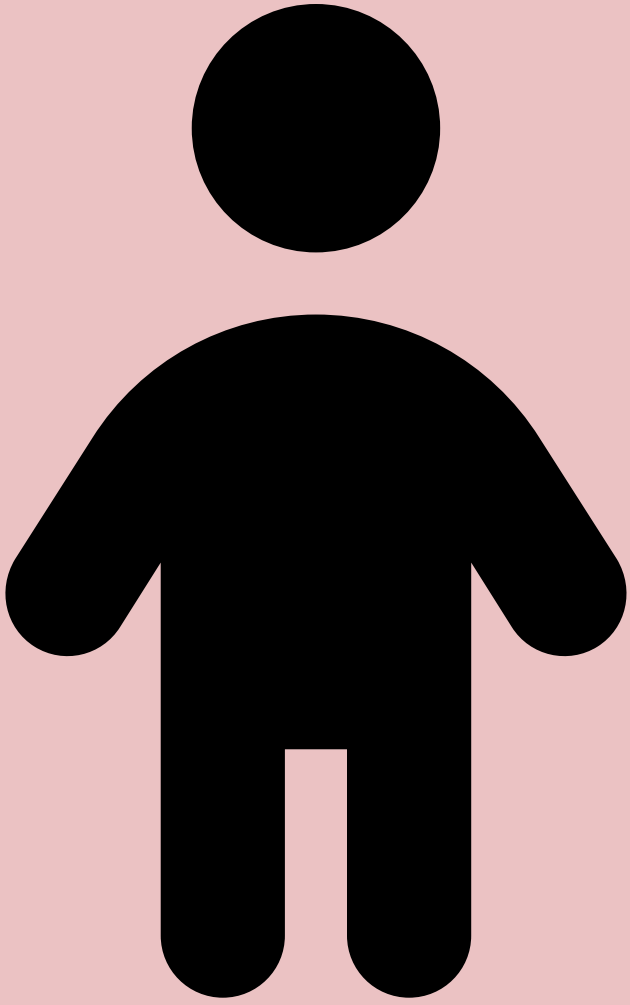
Sobre la receta



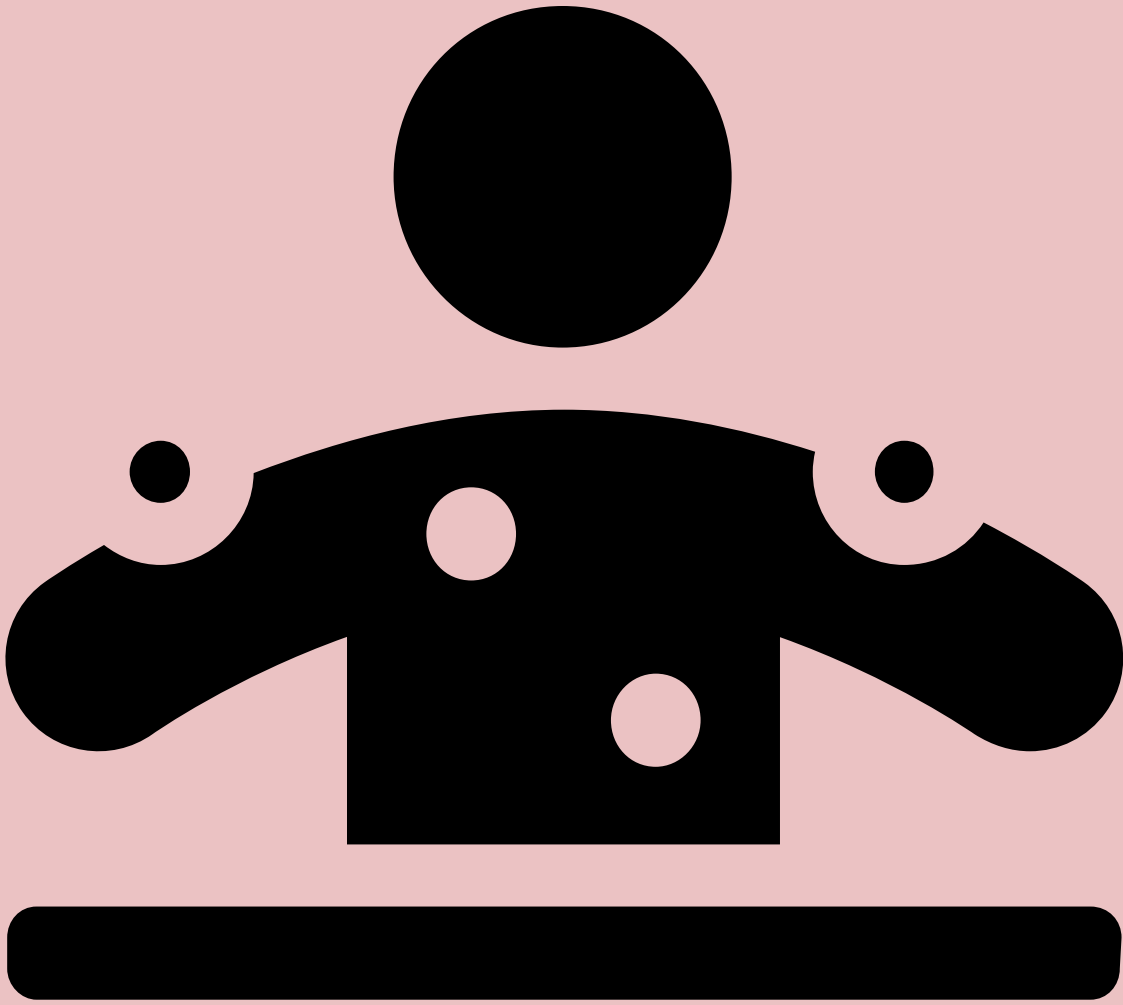
Preparación: 5 minutos



Tiempo total: 5 minutos



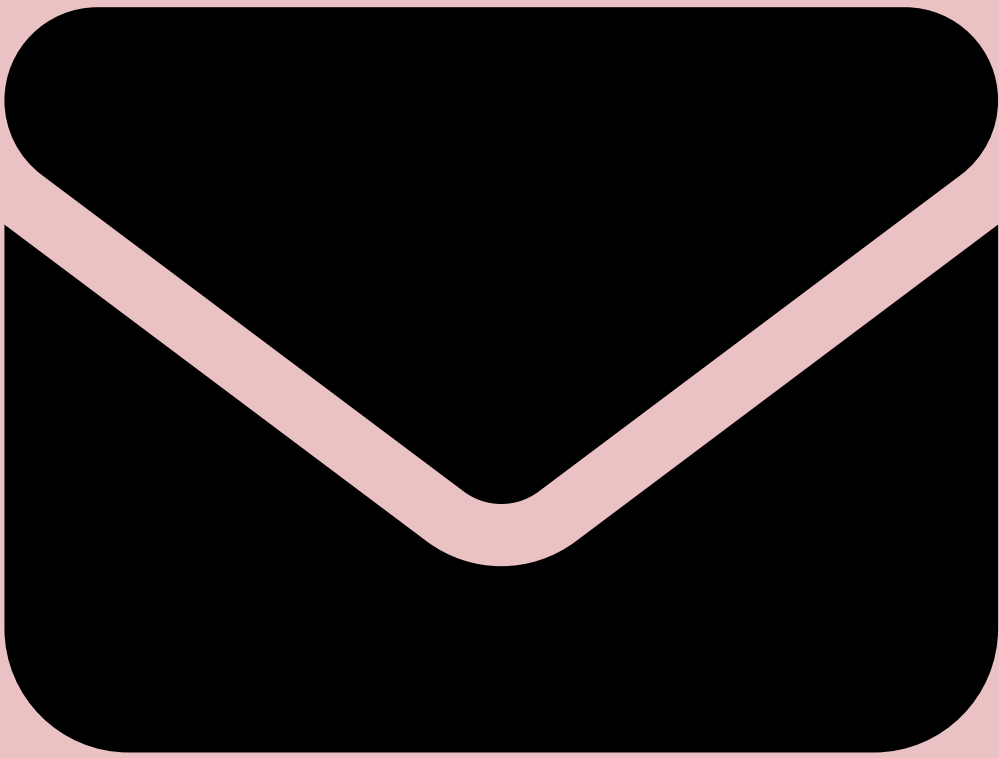
Comensales: Es un condimento



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 1/4 de taza de [semillas de achiote](#) (25 gramos)
- 1 cucharada de orégano mexicano o utiliza orégano italiano
- 2 cucharaditas de semillas de cilantro
- 1 cucharadita de semillas de comino
- Una cucharadita de granos de pimienta negra
- 1 clavo de olor (usa 2 si te gustan los clavos)
- Sal al gusto
- 1 chile picante a tu elección (Ver los grados de picante abajo)
- 6 dientes de ajo
- Zumo de media naranja amarga
- Zumo de media lima fresca
- 2 cucharadas de vinagre blanco

Cómo hacer la receta de salsa de achiote paso a paso

1. Añade las semillas de achiote, el orégano, el cilantro, el comino, los granos de pimienta y la sal a un procesador de alimentos (un Túrmix, la Thermomix, [Ninja...](#)).
2. Tritura y desmenuza todo, se puede hacer en mortero, pero es un rollo.
3. Añadir el ajo, el zumo de naranja, el zumo de lima y el vinagre a tu procesador. Tritura hasta conseguir la textura de pasta espesa.
4. Se puede ajustar con más zumo o un poco de agua para conseguir la textura que prefieras. A más zumo o agua tendrás una salsa de achiote más fina.
5. Utilizar como se desee.

GRADO DE PICANTE

Usa un [jalapeño](#) para un toque de picante, un [chile serrano](#) para más picante, o un [chile habanero](#) para un buen nivel de picante. La receta de pasta de Achiote tradicional solo tiene un ligero toque picante.

¿Con qué puedo comer la salsa de achiote?

Puedes utilizarlo **como aliño o para marinar** carnes o pescados. A mí, personalmente, lo uso como aliño para la carne de cerdo. Resulta muy típica en recetas de cochinita pibil, que es carne de cerdo marinada con pasta de achiote y más jugos de cítricos, cocinada a fuego lento hasta que esté tierna, y luego desmenuzada.



Si eres un amante de la comida auténtica mexicana, úsala como ellos, para [aliñar sabroso tacos](#).

¿Dónde comprar Achiote?

Nos preguntan mucho si se puede comprar en España, peor la verdad es que no es demasiad fácil y menos si no vives en una gran ciudad. Así que la mejor alternativa es comprarla online; Te lo ponemos fácil.

Bestseller No. 1

[Achiote La Anita Especia Colorante para Cochinita...](#)

[Ver precio](#)

RebajasBestseller No. 2

[MexGrocer El Yucateco Achiote Paste 100 g \(Pack of...](#)

[Ver precio](#)

RebajasBestseller No. 3

[MexGrocer El Yucateco Achiote 1 Kg](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 4

[Coexito ONOTO / ACHIOTE en grano. Bolsa de 50 gr](#)

[Ver precio](#)

RebajasBestseller No. 5

[Pasta de Achiote Del Huerto 212g](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 6

[El Yucateco Achiote en pasta](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 7

[Semillas de achiote orgánico \(100g\), semillas de...](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 8

[Achiote en pasta - 100g - pack de 3 unidades](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 9

[El Plebeyo - Achiote en Grano - Condimento...](#)

[Ver precio](#)

Bestseller No. 10

[Achiote 100 gr La Extra](#)

[Ver precio](#)

¿Te ha gustado esta receta para hacer pasta de achiote? Encuentra [más recetas picantes](#):



Start search

x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

