Carnitas de cerdo estilo Michoacán



Ingredientes

Manteca: 500 g
Agua: 1 L
Cilantro:
Laurel:
Limones para acompañar:
Pimienta: 1 Pizca
Leche Evaporada: 250 Ml.
Tomillo:
Carne de cerdo: 1 k
Cebolla:
Jugo de 1 naranja: 1 Unidad
LECHE ENTERA: 100 Ml.
Mejorana:
Refresco de naranja: 100 Ml.
Sal en grano: 2 pizcas
Tortillas:

Preparación de la Receta

- En una olla, al fuego, colocamos 500 gr de *manteca* y 1 litro de agua hasta que se disuelva.
- Agregamos 1 kilo de carne de **cerdo**, 250 ml de leche evaporada, 100 ml de leche entera, el *jugo* de 1 *naranja*, 100 ml de refresco de *naranja*
- Una pizca de pimienta, 2 pizcas de sal de grano, *laurel*, *tomillo* y *mejorana*
- Mezclamos bien y dejamos cocinar a fuego bajo durante 1 hora y media.
- Una vez que la carne esté cocinada, la retiramos del fuego, colamos y reservamos.
- Cortamos una *cebolla*, *cilantro* y rebanamos limones para acompañar.
- Por otro lado, cortamos la carne de *cerdo* y servimos en las tortillas para formar los tacos y agregar la *guarnición*.
- Acompañamos con salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carnitas-de-cerdo-estilo-michoacan