Ciabatta de Carnitas de Puerco



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Chiles serranos: 2 Unidades
Cilantro: 1 Manojo
Manteca De Cerdo: 2 Kilogramos
Pimienta gorda: c/n
Sal: c/n
Tomillo: c/n
Ajos: 2 Unidades
Ciabatta: 1 unidad
Hojas de Laurel: c/n
Jugo de Naranja: 1 Litro
Rib eye de puerco con hueso: 2 kilos
Tomatillos verdes: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos la carne y ponemos a derretir la *manteca* en una cazuela grande.
- Agregar la carne y agregar el *jugo* de la *naranja*.
- *Condimentar* con *tomillo*, pimienta gorda y hojas de *laurel*.
- En una ollita disolver la sal para *sazonar* la carne y verter en la cazuela de las carnitas.
- Hacer la salsa moliendo el tomatillo verde, *ajo*, *cilantro*, *cebolla* y los chiles serranos.
- *Condimentar* con sal y la reservar.
- Picar *cilantro* y *cebolla* finamente.
- Sacar la carne de la cazuela y la picar finamente.
- Cortar la chapata y rellenar con la carne.
- *Aderezar* con el *cilantro* y *cebolla* picada.
- Bañar con una cucharada de salsa verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ciabatta-de-carnitas-de-puerco