elGourmet

Cochinita pibil

Ingredientes

Sal: A gusto
Limones: 2 Unidades
Chile ancho: 1 Unidad
Orégano seco: Cantidad necesaria
Pierna de cerdo: 1/2 k
Vinagre:
Canela: Cantidad necesaria
Chile piquin: Cantidad necesaria
Chile habanero: 1 Unidad
Comino: Una pizca
Lomo de cerdo: 1/2 k
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Achiote: 100 g
Pimienta Negra: Cantidad necesaria
Naranja: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Licuamos el *achiote*, con los chiles y el *jugo* de *naranja*
- Volvamos en un bol
- Agregamos el *comino*, pimienta negra, pimienta blanca, canela y *orégano* molido
- Luego, agregamos la pimienta gorda y la mezcla de *jugo* de *naranja* con *ajo*
- Añadimos la cantidad de sal necesaria.
- Lavamos la hoja de *plátano* perfectamente y la secamos.
- Desvenamos un *chile* habanero o *chile* guajillo, picamos *cebolla* morada y dejamos en remojo
- Remojamos en agua caliente el *chile* piquín y el ancho
- Reservamos.
- Hacemos un litro y medio de *jugo* con las naranjas agrias o limones y reservamos.
- En un *molcajete* trituramos tres pimientas gordas
- Reservamos
- Ahí mismo trituramos los 5 ajos con un poco de *jugo* de *naranja*, reservamos.
- En una charola lo suficientemente honda y grande se acomoda la hoja de *plátano* y se coloca la carne y posteriormente vaciamos la mezcla a la carne
- Dejamos *marinar* mínimo por 12 horas o toda la noche.

- Horneamos a 180°C durante 1 hora y media.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinita-pibil-6