Cochinita Pibil por Antonio De Livier



Ingredientes

Adobo

Canela: 1 Rama
Chile habanero: 1 unidad
Agua: 500 cc
Clavo De Olor: 6 Unidades
Manteca De Cerdo: 3 unidad
Orégano seco: 1 cda
Pimienta gorda: 3 Unidades
Chamorro de cerdo con piel: 1 unidad
Comino: 1 Pizca
Espinazo de puerco: 400 grs
Hoja de plátano: 2 Unidades
Naranjas agrias: 2 Unidades
Pasta de achiote: 100 grs
Sal de grano: 2 y 1/2 cda

Encurtido de cebolla morada

Jugo de Limón: 1/2 Taza
Sal de grano: c/n
Dientes de ajo: 1 unidad
Orégano seco: 1 cda
Cebolla Morada: 1 unidad
Chile habanero: 1 unidad
Vinagre Blanco: 1/2 Taza
Pimiento negra: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Carne

- Licuar el *achiote* con el *jugo* de las naranjas agrias y el agua.
- Tostar la pimienta gorda, el clavo y el *chile* habanero.
- Quemar la canela a fuego directo y agregar.
- Agregar la sal, el *comino* y el *orégano* tostado.
- Verter sobre la carne y *marinar* durante toda la noche.

- Asar la hoja de *plátano* y disponer a manera de cama en una fuente de horno.
- Colocar la carne y cubrir con las hojas.
- Hornear a 180 ºC por 3 horas.
- Servir acompañado del *encurtido* de *cebolla*, frijoles negros refritos y tortillas calientes.

Encurtido de cebolla morada

- Moler en el *molcajete* el *chile* habanero, el *ajo*, la pimienta negra, la sal de grano y el *vinagre* blanco
- Reservar.
- Tostar el *orégano* y agregar
- Mezclar con la *cebolla* morada fileteada y el *jugo* de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinita-pibil-por-antonio-de-livier