Cochinita Pibil por Doña Cheli - Yucatán

Ingredientes

Cortillas de cerdo: 3 Kilogramos
Lomo de cerdo: 3 Kilogramos
Cabeza De Cerdo: 1 Unidad

Armado

Agua: c/n
Hojas de plátano: c/n
Naranjas agrias para su jugo: 6 Unidades

Recado de la chochinita pibil

Cebolla: 1 Unidad
Agua: c/n
Ajo: 6 Dientes
Orégano fresco: 2 cdas
Pimienta gorda de Tabasco: 1 cda
Achiote en semillas: 200 grs
Laurel: 6 Hojas
Naranjas agrias para su jugo: 6 Unidades
Pimienta negra de Castilla: 1 cdita
Sal: 300 grs

Salpicón de cebolla

Agua: 1/2 Litro
Sal: 1 cdita
Naranjas agrias: 3 Unidades
Cebolla Morada: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Recado de la chochinita pibil

- Remojar las semillas de *achiote* en agua por 15 minutos.
- Moler las semillas finamente e incorporar los ingredientes restantes.

- Debe quedar compacto tipo pasta.
- Agregar el *jugo* de *naranja* agria y la sal

Armado de la cochinita

- Forrar la bandeja u olla con las hojas de *plátano*, tratando de que sobresalgan.
- Hacer cortes a la carne para que penetre el recado y disponer encima de la cama de hojas.
- Masajear para que el recado se integre bien a la carne
- Verter encima un poco del recado diluido con *jugo* de *naranja* y agua.
- Cerrar con las hojas sobresalientes, tapar y llevar a cocción.
- Enterrar y disponer encima de la bandeja hojas de roble y piedras con tierra para que no salga humo de la cocción.
- Seguir el mismo procedimiento para cocción en horno, con fuego moderado a 120 °C por 3 horas.
- El punto de cocción se sabrá cuando la carne se despegue del *hueso* con facilidad.

Salpicón de cebolla

- Picar las cebollas en cubos y sumergirlas por 10 minutos en agua caliente y sal para quitar la resina.
- Colar y mezclar con el *jugo* de *naranja* agria
- Integrar bien.
- Servir la cochinita pibil encima de las tortillas de maíz "torteadas" con poquito recado *cocido* y salpicón de *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinita-pibil-por-dona-cheli-yucatan