Cochinita pibil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cochinita

Hojas de plátano: Cantidad necesaria
PULPA DE CERDO: 1 1/2 k

Marinar la cebolla morada

Sal: A gusto
Vinagre Blanco: 100 Ml.
Cebolla Morada: 1 Unidad

Panuchos

Masa De Maíz: 500 g
Frijoles machacados: 200g

Recado rojo

Cebolla: 1Trozo
Semillas de anato: 1 Taza
Ajo: 6 Dientes
Jugo de Naranja agria: 2 cdas.
Pimienta Negra en grano: 12 Unidades
Comino: 1/2 cdita.
Pimienta gorda en grano: 3 Unidades
Orégano: 1 cdita.

Salsa cruda de chile habanero

Jugo de Naranja agria: 100 cc
Chile habaneros rojos, amarillos y verdes: 20 g

Salsa de chile habanero

Tomate verdes: 250 g
Sal: A gusto
Chile habanero: 30 g

Preparación de la Receta

Recado rojo

- Remojar las semillas de anato y *hervir* hasta que suelten el hervor.
- Escurrir el caldo usando un colador y agregar un poco de las semillas, poner *ajo*, *comino*, pimienta gorda, *orégano*, pimienta negra entera y *jugo* de *naranja* agria.
- Moler todos los ingredientes.
- Agregar un trozo de *cebolla* y moler.
- Agregar más semillas de anato para espesar un poco.

Cochinita

- Partir en pedazos la pulpa de *cerdo* y *marinar* mínimo unas 4 horas con el recado rojo ya preparado.
- Refrigerar.
- Asar las hojas de *plátano* hasta que cambien de *color* y se vuelvan más manejables.
- Forrar la cazuela con las hojas de *plátano* y colocamos en el interior el *cerdo* ya marinado
- Cubrir con las hojas perfectamente.
- Hornear unos 30 minutos a 200 grados.
- Una vez cocida la carne, desmenuzar.

Salsa de chile habanero

- Asar los chiles habaneros y unos tomates.
- En un procesador, moler los chiles con los tomates y un poco de sal.

Salsa cruda de chile habanero

- Rebanar chiles habaneros rojos, amarillos y verdes con *cebolla* morada.
- Agregar un poco de *jugo* de *naranja* agria.

Cebolla morada

- Rebanar *cebolla* morada y agregar un poco de *vinagre* blanco y sal.

Panuchos

- Hacer tortillas con masa de maíz, abrir por la mitad y rellenar con frijoles molidos.
- Colocar encima la cochinita pibil y la *cebolla* morada o la salsa cruda de habanero.

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