

Cochinita pibil

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Carne de cerdo magra: 1 kg

Pasta de achiote: 30 g

Jugo de Naranja: 250 Ml.

Manteca De Cerdo: 150 g

Laurel: 2 Hojas

Jugo De Lima: 150 Ml.

Orégano: 5 g

Para la salsa

Cebolla morada fileteada: 1 Unidad

Chile habanero (en rodajas y sin semillas): 10 Unidades

Jugo de Naranja agria: 2 Unidades

Jugo de Limón: 5 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Orégano: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Disolver en el *jugo de naranja*, la pasta de *achiote*, *orégano* y sal
- Agregar la carne a la *marinada*
- Sofreír la carne y la *marinada* en una *cacerola* con aceite caliente
- Dejar cocinar por aproximadamente 30 min hasta que reduzca el caldo y la carne este muy suave
- Encurtir la *cebolla* morada fileteada, *chile* habanero laminado, sal, *orégano*, *jugo de naranja* y *jugo de limón*

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