

Cochito por Blanca Lidia Sánchez - Chiapas



Ingredientes

Costillitas de cerdo: 1 Kilo
Lomo de cerdo: 3/4 kgs

Espinazo de cerdo: 2 kilos

Adobo

Agua: c/n

Canela en ramas: c/n

Chile Guajillo: 1/4 Kilo

Laurel: 6 Hojas

Ajo: 2 Dientes

Pimienta de Jamaica: c/n

Sal gruesa: 4 cdas

Chile ancho: 1/4 Kilo

Clavo De Olor: c/n

Vinagre Blanco: 1 Taza

Orégano: c/n

Pimienta negra chica: c/n

Tomillo: c/n

Guarniciones

Arroz a la mexicana: c/n

Rabanitos en rodajas: c/n

Lechuga romana finamente picada: c/n

Salsa verde

Cebolla: 1/2 Unidad

Chiles jalapeños verdes: 3 Unidades

Agua: 1/2 Taza

Sal: 1 cda

Cilantro: c/n

Tomates Verdes: 2 Unidades

Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Abrir los chiles, desvenar y retirar semillas, poner en agua caliente para hidratar.
- Moler pimientas, clavo, canela con el *ajo*. Agregar la sal y seguir martajando.
- Licuar los chiles hidratados, las *especias* molidas y agua al ras de los chiles.
- En una olla disponer el adobo colado a las piezas de *cerdo*, sal gruesa y *vinagre*.
- Masajear muy bien y terminar con *tomillo*, hojas de *laurel* y *orégano* y un poco más de agua.
- Tapar con papel aluminio y *marinar* en heladera por 6 horas.
- Cocer en horno a 160 °C por 2 horas. Luego retirar el papel aluminio y continuar la cocción por 30 minutos más hasta *dorar*.
- *Marinar* en la heladera tapado con papel de aluminio por 6 horas.

Salsa verde

- Licuar todos los ingredientes. Reservar la salsa

Guarniciones

- Servir con las guarniciones. Acompañar con tortillas de maíz y salsa verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cochito-por-blanca-lidia-sanchez-chiapas>