Cochito por Blanca Lidia Sánchez - Chiapas



Ingredientes

Costillitas de cerdo: 1 Kilo
Espinazo de cerdo: 2 kilos
Lomo de cerdo: 3/4 kgs

Adobo

Agua: c/n
Canela en ramas: c/n
Chile ancho: 1/4 Kilo
Chile Guajillo: 1/4 Kilo
Clavo De Olor: c/n
Laurel: 6 Hojas
Vinagre Blanco: 1 Taza
Ajo: 2 Dientes
Orégano: c/n
Pimienta de Jamaica: c/n
Pimienta negra chica: c/n
Sal gruesa: 4 cdas
Tomillo: c/n

Guarniciones

Arroz a la mexicana: c/n
Lechuga romana finamente picada: c/n
Rabanitos en rodajas: c/n

Salsa verde

Cebolla: 1/2 Unidad
Chiles jalapeños verdes: 3 Unidades
Cilantro: c/n
Agua: 1/2 Taza
Tomates Verdes: 2 Unidades
Sal: 1 cda
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