

Conejo Pibil

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile guajillo asado: 200 g

Ejotes verdes: 100 g

Semillas de cilantro: 2 cdas.

Ajo: 6 Dientes **Conejo**: 4 k

Zanahorias: 2 Unidades Semillas de achiote: 200 g

Arroz

Sal: A gusto

Cilantro: 170 Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 1/2 L **Arroz pre cocido**: 600 g

Cebolla morada marinada

Cebolla Morada: 300 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1/2 Taza Sal y Pimienta: A gusto Cilantro Picado: 115 g

Frijoles

Cebolla: 1 Unidad

Hojas de epazote: 5 Unidades Frijoles negros cocidos: 2 Taza Hojas de plátano: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Naranja: Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 1 Taza

Hojas de mixiote: 4 Unidades Semillas de comino: 2 cdita.

Chayotes: 1 Unidades

Cebolla: 1 Unidad Ajo: 2 Dientes

Perejil: 100 g

Jugo de Naranja agria: 1/2 Taza

Vinagre Blanco: 2 Tazas

Jitomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl las semillas de achiote y cúbralas con jugo de naranja, deje reposar dos horas.
- Pele la cebolla y córtela en cuartos.
- Pele los dientes de ajo.
- Quite las nervaduras y semillas de los chiles guajillos y luego hidrátelos en agua.
- Hidrate en agua las hojas de mixiote.
- Tueste las hojas de *plátano* sobre el fuego directo solo unos segundos.
- Pele y corte el chayote en trozos.
- Quite los extremos de los ejotes.
- Pele y corte las zanahorias en tiras.

Arroz

- En el vaso de la licuadora coloque las hojas de *perejil*, *cilantro*, los dientes de *ajo*, la *cebolla* cortada en cuartos, el caldo de *pollo* y sazone con sal, licue.
- En una cazuela de barro coloque el *arroz* pre *cocido* y cúbralo con la pasta de *cilantro* y *perejil*, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a mínimo.

Cebolla morada marinada

 Pele y corte la cebolla morada en aros, colóquela en un bowl y agregue el cilantro picado, vinagre blanco, jugo de naranja agria y jugo de limón y sazone con sal y pimienta, mezcle y reserve.

Frijoles

- Corte los jitomates en brunoise.
- Pele y corte la cebolla en brunoise.
- Pique las hojas de epazote.
- Mezcle en una fuente los frijoles cocidos junto con la *cebolla* y los jitomates, espolvoree con las hojas de *epazote* picadas.

Armado

- Tueste las semillas de *cilantro* junto con las semillas de *comino* solo unos minutos, colóquelas luego en el vaso de la licuadora, incorpore las semillas de *achiote* remojadas en *naranja* con el *jugo* incluido, los dientes de *ajo*, la *cebolla* y sazone con sal, licue, agregue luego los chiles guajillos y caldo de *pollo*, licue nuevamente.
- Coloque en una fuente las presas de conejo y cúbralas con la pasta de achiote anteriormente realizada, deje marinar durante 3 horas como mínimo.
- Acomode sobre una cazuela grande las hojas de *plátano* y encima las hojas de mixiote, coloque luego las presas de *conejo* marinadas y agregue el *chayote*, los ejotes y las

zanahorias, cubra con las hojas de mixtote y las hojas de *plátano*, cocine a fuego lento durante 45 minutos a 1 hora.

Presentación

• Presente el *conejo* en la cazuela donde lo cocino y acompañe con el *arroz*, los frijoles y los aros de *cebolla marinada*.

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