

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

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

Arroz

Sal: A gusto
Cilantro: 170 Cantidad necesaria
Caldo De Pollo: 1/2 L
Arroz pre cocido: 600 g

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 100 g

Cebolla morada marinada

Cebolla Morada: 300 Cantidad necesaria
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro Picado: 115 g

Jugo de Naranja agria: 1/2 Taza
Vinagre Blanco: 2 Tazas

Frijoles

Cebolla: 1 Unidad
Hojas de epazote: 5 Unidades
Frijoles negros cocidos: 2 Taza

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>