Panuchos de cochinita pibil



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta gorda: 2 cdita.
Carne de cerdo: 1 k
Chile de árbol seco: 1/2 Unidades
Masa de maíz fresca: 1 k
Orégano: 1 cda.
Pasta de achiote: 50 g
Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria
Comino: 1 cdita.
Pimienta Blanca en Grano: 2 cdita.
Sal: A gusto
Agua: 1 L
Hoja de plátano: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Canela en rama: 1 Unidad
Jugo de Naranja: 4 cdas.

Panuchos

Aceite Neutro: 2 cdas.
Frijoles negros: 1 Taza
Cebolla Morada: 1 Unidades

Salsa

Jugo de Naranja: 1 Taza
Chile manzano: 1 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades
Orégano seco: 1 cda.
Rabanitos: 5 Unidades
Chile habanero: 1 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele los dientes de *ajo*.
- Muela en un *molcajete* la rama de canela hasta obtener un polvo, luego agregue la pimienta gorda, muela y luego incorpore la pimienta blanca, el *comino*, el *orégano*, el *chile* de árbol y los dientes de *ajo*, muela bien

- Coloque la pasta de *achiote* en un recipiente junto con el *jugo* de naranjas, disuelva y agregue las *especias* molidas anteriormente, sazone con sal y mezcle.
- Coloque los trozos de *cerdo* en un recipiente y macere con la preparación anterior durante 12 horas aproximadamente.
- Corte la hoja de *plátano* en dos y pásela sobre el fuego sin llegar a quemarla.

Panuchos

- Lave los frijoles y deje reposar en un recipiente con agua durante 8 horas, luego cocínelos en el agua donde los remojo hasta que estén tiernos.
- Pele y pique la *cebolla*.
- En una sartén caliente con aceite neutro saltee la *cebolla* hasta dorarla, luego agregue los frijoles y píselos hasta lograr una pasta.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *chile* habanero.
- Retire las semillas y las nervaduras del *chile* manzano y corte en juliana.
- Corte los rabanitos en finas láminas.
- Coloque todos los ingredientes en un recipiente y condimente con *orégano* y *jugo* de naranjas, mezcle y reserve.

Armado

- Acomode la hoja de *plátano* en la base de una olla y coloque encima la carne con la maceración.
- En una sartén derrita la *manteca* de *cerdo* y luego viértalo sobre la carne, lleve la olla a fuego y cubra con la mitad restante de la hoja de *plátano* y agua, tape la olla y deje cocinar a fuego medio durante 40 minutos aproximadamente
- Retire y una vez fría la carne desmenuce.
- Tome pequeñas porciones de masa, amase con las manos hasta darle forma de rollo.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque masa, baje la tapa y prense
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico
- En una sartén coloque abundante *manteca* de *cerdo*, una vez fundida fría las tortillas hasta dorarlas levemente, retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Unte las tortillas con los frijoles, encima coloque abundante carne desmenuzada y salsee con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panuchos-de-cochinita-pibil