

Poc-Chuc

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Bistecs de filete de cerdo: 1 kg

Guarnición

Sal: c/n A gusto

Cebolla Morada: 1 unidad

Jugo de Naranja: 250 MI

Marinado

Sal: c/n A gusto

Jugo de naranjas agrias: 750 MI

Pimienta negra entera: 1 cda

Diente de ajo: 2 Unidades

Orégano: 1 cda

Ramitas de tomillo: 5 Unidades

Salsa de Habanero

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Habanero: 2 Unidades

Vinagre: 1 cda

Ajo: 1 unidad

Sal de grano: 1 pz

Preparación de la Receta

- Moler en un *molcajete* pimienta, *orégano*, *tomillo* y *ajo* hasta formar una pasta y colocar en un refractario.
- Enjuagar el *molcajete* con un poco de *jugo de naranja* agria, verter en el refractario y agregar un tanto más de *jugo de naranja*
- *Sazonar* los bistecs de *cerdo* con sal y pimienta, colocar en el marinado de *jugo de naranja* agria.
- Dejar *marinar* en refrigeración

- Asar en un grill bien caliente hasta que estén dorados.
- Retirar del fuego y cortar en fajitas.

GUARNICION

- Cortar la *cebolla* en cubos medianos, bañar con *jugo de naranja*, *sazonar* y reservar

SALSA DE HABANERO NEGRO

- *Tatemar* habanero y *ajo* hasta que se pongan negros
- Moler en *molcajete* hasta formar una pasta, agregar un poco de aceite de oliva y *vinagre*, integrar, *sazonar* y reservar.
- Servir la carne en un sartén caliente para mantener el calor.
- Acompañar con las cebollas y la salsa de habanero.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/poc-chuc>