

COCHINITA PIBIL – Laura Betancour – 22/5/24

Es una receta entretenida. La carne se hace de un día para el otro y el resultado es de 10



Ingredientes:

- 3 ½ kg de cabeza de lomo de cerdo, adobado con el marinado indicado más abajo
- Tortillas de maíz para tacos
- Salsa de chile habanero u otra salsa picante (totalmente opcional)
- Cilantro

El encurtido de cebolla lleva:

- 150 ml de lima
- 150 ml de agua
- 1 cebolla morada grande
- Orégano seco
- Rabanitos
- Cilantro

El encurtido lo preparamos mientras se va cociendo la carne para que coja sabor. La cebolla cortada en juliana y los rabanitos a rodajas. El cilantro lo cortamos chiquito y lo dejamos aparte. Lo pondremos por encima al final, por si hay alguien que no le gusta

Preparación:

Laura corta la cabeza de lomo a trozos medianos, (no muy pequeños) y le quita las grasas duras que no son buenas para masticar y así no queda tan grasoso.

Sus indicaciones:

“Yo lo puse a cocer en una olla primero a temperatura medio alta y después bajita, **con este marinado**:

Naranja, lima, agua, canela, comino, pimienta negra molida, clavo y el ingrediente principal: Achiote. También le agregué un poco de agua, una cabeza de ajos y la mitad de una cebolla.

Dejo que se cocine un buen rato, pero con un cucharón nuevo para que no se pegue, no todo el tiempo, ahí le vas calculando cuando casi ya no tenga agua siente la carne si ya está suave, sino le pones más agua.

También ponle hojas de laurel, porque todo eso hace que no sepa tanto a cerdo, le da un sabor más suave, acuérdate de sal al gusto y yo voy probando para ver si es el sabor que yo deseo.

Algo muy importante que la pasta de achiote la deshagas con agua y jugo de naranja para poderla impregnar en la carnita ¿ok?”

Tiempo de cocción: Unas 3 o 4 horas (ir probando la textura)

NOTA

Es interesante dejar la carne con el marinado, bien impregnado y cubierto con papel film de un día a otro para que la carne se llene de todos los sabores.

Cuando vayáis dando la vuelta a la carne, NO lo hagáis con utensilios de madera ya que, os quedarán del color de las especias y ya no los podréis volver al color original.

Emplatado:

Colocamos las tortillas (que habremos calentado previamente en una sartén)

Ponemos la carne, desmenuzada previamente (con dos tenedores se deshace fácilmente en hebras)

Encima el encurtido de cebolla, unas gotas de salsa picante (si es de tu agrado) y un poquito de cilantro.

Está tan, tan, tan rico, que vale mucho la pena hacerlo i comerlo.

I

