COCHINITA PIBIL

INGREDIENTES

600 g carne jamón de cerdo deshuesado
30 g pasta achiote mexicano
1 cucharadita de orégano seco
¼ cucharadita comino molido
Pimineta negra recién molida
1 baya pimienta de Jamaica
2 dientes de ajo
Zumo de 3 naranjas
Zumo de un limón
40 g de vinagre blanco
Aceite de girasol
Sal

MODO DE HACERLO

Cortar la carne en trozos y colocar en la olla a presión.
Derretir la pasta de achiote al microondas, y cubrir con ella la carne.
Agregar el orégano, el comino, pimienta negra y la baya de Jamaica triturada, con los ajos en puré y la sal. Mezclar.
Agregar los zumos, el vinagre y cubrir con un poco de agua si es necesario.
Cocinar tapado 1 hora o hasta que la carne esté suave y se deshaga.
Deshebrar la carne en caliente e integrar bien con la salsa.

VARIANTES:

Se puede sustituir por otros cortes de carne de cerdo como carrilleras, faldas, aguja así como con carne roja. Por pechugas de pollo, gallina o de pavo.

CONSERVACIÓN:

Esta mejor de un día para otro.
Es recomendable deshebrar la carne antes de guardarlo.
Se puede guardar en un envase hermético en frío por 3 días, o congelar por tres meses.