



MÉRIDA

Pollo Pibil

INGREDIENTES

- 1 kg de pollo
- 1/2 taza de jugo de naranja agria
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 hoja de laurel
- Hojas de plátano (opcional)
- 100 g de pasta de **Achiote Mérida**
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- Sal al gusto
- Cebolla morada, rodajas de limón y tortillas para acompañar

PREPARACIÓN

Preparar la marinada:

En una licuadora, mezcla la pasta de **Achiote Mérida**, el jugo de naranja agria, el vinagre, los dientes de ajo, el orégano, el comino, la pimienta negra, la hoja de laurel y la sal. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.

Marinar el pollo:

Coloca el pollo en un recipiente grande y vierte la marinada sobre él. Asegúrate de que todas las piezas de pollo queden bien cubiertas con la marinada.

Cubre el recipiente y deja marinar en el refrigerador durante al menos 4 horas, o preferiblemente durante toda la noche.

Preparar para cocinar:

Si estás usando hojas de plátano, pásalas por la llama de una estufa para suavizarlas y hacerlas más manejables. Esto también ayuda a realzar su aroma. Precalienta el horno a 180°C (350°F).

Cocinar el pollo:

En una bandeja para hornear, coloca las hojas de plátano (si las usas) y pon el pollo marinado encima. Cubre el pollo con más hojas de plátano o papel aluminio para que se cocine al vapor. Hornea durante 1 hora o hasta que el pollo esté bien cocido y tierno.

Servir:

Desmenuza el pollo y sírvelo con cebolla morada en rodajas, rodajas de limón y tortillas de maíz calientes. Puedes acompañar este platillo con frijoles negros y arroz.



¡Disfruta de tu delicioso pollo al pibil!