



MÉRIDA

Cochinita Pibil

INGREDIENTES

- 1.5 kg de carne de cerdo
- 1/2 taza de jugo de naranja agria
- 4 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 hojas 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, salsa de habanero 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, las hojas de laurel y la sal. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.

Marinar la carne:

Corta la carne de cerdo en trozos grandes y colócala en un recipiente grande.

Vierte la marinada sobre la carne, asegurándote de que quede bien cubierta. Cubre el recipiente y deja marinar en el refrigerador durante al menos 4 horas, o preferiblemente durante toda la noche.

Preparar para cocinar:

Si usas hojas de plátano, pásalas por la llama de una estufa para suavizarlas y hacerlas más manejables. Precalienta el horno a 180°C (350°F).

Cocinar la cochinita:

En una bandeja para hornear, coloca las hojas de plátano (si las usas) y pon la carne marinada encima. Cubre la carne con más hojas de plátano o papel aluminio para que se cocine al vapor. Hornea durante 2.5 a 3 horas o hasta que la carne esté muy tierna y se deshaga fácilmente con un tenedor.

Servir:

Desmenuza la carne con dos tenedores.

Sirve la cochinita pibil con cebolla morada en rodajas, rodajas de limón, salsa de habanero y tortillas de maíz calientes.

Puedes acompañar este platillo con frijoles negros y arroz.



¡Disfruta de tu deliciosa cochinita pibil!