



❖ TACOS DE CARNITAS ❖

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 8

TIEMPO: 45 MIN

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 kg de carne de costilla de cerdo en trozos (o de lomo, o una mezcla de ambas).
- 1 taza de manteca INCA
- 2 naranjas
- 2 limones
- 1 manojo de cilantro fresco
- 8 Tortillas de maíz
- Sal al gusto
- Orégano en polvo al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

PASOS A SEGUIR

Para comenzar, vamos a preparar los vegetales que usaremos para esta receta. Primero, lavaremos muy bien el cilantro y picaremos las hojas finamente, hasta completar al menos media taza.

En el caso de la cebolla, la pelaremos y también la cortaremos en cubos. También pelaremos los dientes de ajo y los picaremos muy finamente.

Por el momento, reservaremos todos los vegetales que hemos dejado ya preparados.

Luego, trataremos de conseguir una olla de cobre. Tradicionalmente, estos recipientes se utilizan para preparar las carnitas porque distribuyen el calor de manera uniforme. Si no contamos con uno, buscaremos un equivalente útil para distribuir bien el calor de la cocción.

Pondremos a calentar la olla, y agregaremos la manteca.

Agregaremos los trocitos de ajo y los dejaremos cocinarse en la manteca durante unos tres minutos.

Acto seguido, picaremos a la mitad las naranjas, las exprimiremos y agregaremos el jugo a la manteca.

Añadiremos la carne a la olla, y luego 6 tazas de agua, o la cantidad suficiente para que la carne quede cubierta. También agregaremos un toque de sal al gusto, uno de pimienta, y una cucharadita cafetera de orégano.

Mezclaremos y dejaremos que la carne se cocine, tapada, a fuego medio, durante una hora.

Pasado este tiempo, destapa la olla y aumenta el fuego, para que el caldo se evapore.

Ya con mucho menos líquido, la carne tierna debe comenzar a dorarse en la manteca. Hay que supervisar este proceso con atención, para evitar que el cerdo se seque al punto de deshidratarse. Remueve para mantener la manteca y la carne integradas, y si hace falta, baja un poco el fuego. En cualquier caso, no excedas los 20 minutos durante esta última etapa de la cocción.

Al momento de servir, acompaña las carnitas de cerdo con tortillas calientes, los cubitos de cebolla, los limones cortados en cuartos u octavos, el cilantro picado y una buena salsa. Así, cada quien podrá prepararse sus tacos de carnitas al momento de comer.