



## 🌿 Tacos de cochinita pibil 🌿

**DIFICULTAD:** MEDIA

**PORCIONES:** 4

**TIEMPO:** 45 MIN

### INGREDIENTES

- 2 hojas de plátano, pasado por la flama para ablandarlo
- 1 1/2 kilos de pierna de cerdo
- 1/2 kilos de lomo de puerco con costilla
- 200 gramos de pasta de achiote
- 1/2 tazas de jugo de naranja, dulce
- 1/2 tazas de vinagre blanco
- 1/4 cucharaditas de comino en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1/2 cucharaditas de pimienta negra
- 1/2 cucharaditas de canela
- 5 pimientos enteros, molida
- 2 dientes de ajo, exprimidos
- 1/2 cucharaditas de chile piquín
- 1 cucharadita de sal
- 125 gramos de manteca INCA

### PASOS A SEGUIR

Corta la carne en trozos de unos 5 cm y colócala en un recipiente. Diluye el achiote en el jugo de naranja y vinagre.

Agrega al jugo de naranja, las especias y el ajo. Vacía este líquido sobre la carne, tapa con un paño y marina en refrigeración por lo menos durante 5 horas, o de preferencia marinar toda la noche.

Precalienta el horno a 165°C (325 F). Sostén las hojas de plátano directamente sobre el fuego durante unos minutos hasta que se ablanden. Forra una charola o recipiente con las hojas de plátano, dejando que sobresalgan para poder envolver la cochinita.

Coloca la carne, la marinada sobre las hojas y baña con la manteca de cerdo derretida.

Dobla los extremos de las hojas para que no se quemen. Cubre con papel de aluminio.

Hornea durante 2 horas o hasta que esté tan suave que casi se desbarate. Si no está suficientemente tierna, regresa al horno durante 30 minutos más.