



## Tacos de cochinita pibil

### INGREDIENTES Guiso

Carne de pierna de cerdo	½ kilo
Cabezada de cerdo	½ kilo
Pasta de achiote (condimento en venta en tiendas de productos latinos)	50gr
Cebollas blancas	3 unidades
Zumo de naranja	500ml
Zumo de limón verde	150ml
Laurel	2 hojas
Azúcar integral de caña / panela	¼ de taza (250)
Pimienta negra en grano	
Sal	una pizca

### INGREDIENTES condimento

Cebolla morada	1 unidad
Zumo de limón verde	1 vaso (125ml)

### INGREDIENTES para servir

Tortillas de maíz	
Frijoles refritos	
Aguacate	
Cilantro	

## ELABORACIÓN

### **Paso 1**

Hacemos el zumo de naranja y de limón verde y lo metemos en el vaso de la batidora con la pasta de achiote y lo batimos a máxima potencia. Salpimentamos, cortamos la carne de cerdo en dados y en un recipiente la dejamos macerar con el zumo de cítricos y achiote durante 2 horas.

### **Paso 2**

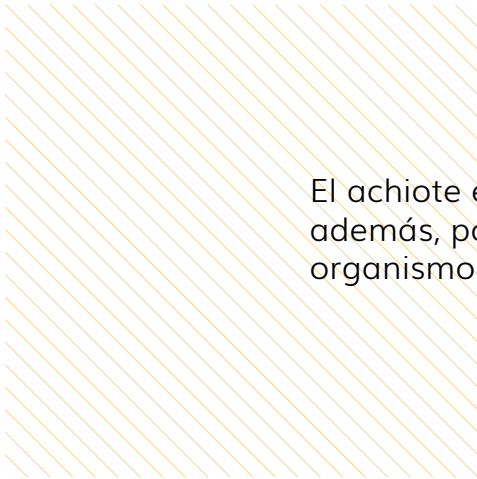
Rehogamos la cebolla picadas y añadimos la carne con su aderezo de zumos de cítricos, las hojas de laurel, el azúcar integral de caña, la pimienta y cerramos la olla a presión, que dejamos cocinar durante 1 hora. Pasado el tiempo, sacamos la carne a un plato y la deshilachamos, añadimos caldo del guiso al gusto para que quede caldoso.

### **Paso 3**

En un recipiente ponemos el zumo de limón y la cebolla morada cortada en juliana fina durante dos horas mínimo y obtenemos cebolla encurtida.

### **Paso 4**

Calentamos una tortilla, le ponemos una cucharadita de frijoles refritos, la cochinita, aguacate en láminas, salsita picante y la cebolla morada encurtida.



El achiote es una importante fuente de vitamina A, además, posee propiedades beneficiosas para nuestro organismo.