



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Carnitas Estilo Michoacan.</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1.5	kg.	Carne de cerdo.	(Maciza, costilla y cuerito).
700	grs.	Manteca de cerdo.	
1	Pza.	Naranja.	(Jugo + cáscara).
4	Dientes.	De ajo.	
1/2	Pza.	Cebolla.	
1	Hoja.	Laurel.	
1	Cda.	Sal.	
1	Cda.	Piloncillo.	(O ½ taza de refresco de cola, opcional).

<b>#</b>	<b>Preparación:</b>
1	<b>Preparar la carne:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Cortar en trozos medianos (5–8 cm).</li><li>● No muy pequeños para evitar que se sequen.</li></ul>
2	<b>Derretir la manteca:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● En cazo o olla gruesa.</li><li>● Fuego medio hasta que esté completamente líquida.</li></ul>
3	<b>Sellado inicial:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Agregar la carne a la manteca caliente.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>● Dejar que “truenen” (empieza a soltar agua).</li></ul>
4	<b>Agregar aromáticos: Añadir.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Ajo.</li><li>● Cebolla.</li><li>● Laurel.</li><li>● Jugo de naranja + cáscara.</li></ul>
5	<b>Cocción lenta:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Bajar a fuego medio-bajo.</li><li>● Cocinar de 1.5 a 2 horas.</li><li>● Primero hierve.</li><li>● Luego empieza a freírse en su propia grasa.</li></ul>
6	<b>Sazonar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Agregar sal a la mitad del proceso.</li><li>● No al inicio para no endurecer la carne.</li></ul>
7	<b>Dorado final:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Subir un poco el fuego al final.</li><li>● Dejar que se doren ligeramente.</li><li>● Puedes agregar piloncillo o cola aquí para caramelizar.</li></ul>
8	<b>Reposo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Sacar del fuego.</li><li>● Dejar reposar 10–15 min.</li></ul>

**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Carnitas Estilo Sinaloa.</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1.5	kg.	Carne de cerdo.	(Maciza + costilla).
2	Cdas.	Manteca.	(O aceite).
3	Dientes.	Ajo.	
2	Pzas.	Limones.	(Jugo).
1	Cda.	Sal.	
1	Cdita.	Pimienta.	
1/2	Tza.	Agua.	

#	Preparación:
1	<b>Cortar la carne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Trozos medianos (similar a Michoacán).</li> </ul>
2	<b>Cocción inicial (tipo “sudado”):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● En sartén grande, disco o cazo.</li> <li>● Agregar carne + agua + ajo.</li> <li>● Cocinar a fuego medio.</li> <li>● La carne se cocina en su propio jugo.</li> </ul>
3	<b>Evaporación:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dejar que el agua se consuma completamente.</li> <li>● Aquí empieza a cambiar la técnica.</li> </ul>

# CEDO

4	<b>Dorado:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Agregar manteca o aceite.</li><li>● Subir fuego.</li><li>● Dorar la carne.</li><li>● Mover constantemente para que no se queme.</li></ul>
5	<b>Sazonar: Añadir</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Sal.</li><li>● Pimienta.</li><li>● Jugo de limón.</li></ul>
6	<b>Sellado final:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Dejar que se formen partes crujientes.</li><li>● Este paso define el estilo sinaloense.</li></ul>
7	<b>Reposo corto:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Retirar del fuego.</li><li>● Dejar reposar 5–10 min.</li></ul>