



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Cochinita Pibil

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	Kg.	Pierna de cerdo.	
150	grs.	Achiote.	
2	Cucharadas	Manteca.	
2	Tz.	Jugo de naranja.	
½	Cucharadita	Orégano.	
¼	Cucharadita	Comino.	
5	Pz.	Pimienta gorda.	O ½ cucharada en polvo.
2	Pz.	Clavo de olor.	
¼	Barra.	Canela.	
4	Cucharadas	Sal.	
1	Pz.	Cebolla.	Pequeña.
10	Dientes.	Ajo.	
¼	Tz.	Jugo de limón.	
1	Tz.	Vinagre.	Blanco.
3	Hojas.	Plátano.	O papel aluminio.
		Para el Encurtido:	
½	Pz.	Cebolla.	Morada.
4	Pz.	Chiles habaneros.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

		Utensilios:	
1		Tabla.	Para picar.
1		Cuchillo.	
		Molcajete.	O licuadora.
		Coladera.	
		Olla.	O cazuela de barro con tapa. (tamaño suficiente)
		Guantes.	Opcional.
		Papel aluminio.	

#	Preparación:
1	Partir en piezas pequeñas la carne de cerdo y colocar en un refractario de tamaño suficiente.
2	Moler en un molcajete o mortero todas las especias. (clavo, canela, comino y pimienta)
3	Moler en la licuadora el achiote con el jugo de naranja y limón, las especias, media taza de vinagre blanco, cebolla blanca, dientes de ajo y las especias previamente molidas.
4	Marinar la carne con la pasta de achiote, cubrir el refractario con papel aluminio y dejar en refrigeración una noche.
5	Asar previamente las hojas de plátano y colocar en el fondo de la olla o cazuela. (pueden ser sustituidas con papel aluminio).
6	Colocar la carne en la olla o cazuela envuelta en las hojas de plátano, tapar y hornear a 180 grados por 2 horas 30 minutos.
	Para el encurtido:
1	Picar la cebolla morada y los habaneros en cubos pequeños, mezclar con el jugo de 2 limones, 4 cucharadas de vinagre blanco, sal y orégano al gusto.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.