



**Nota: No adelantarse al proceso**

Receta Platillo
Cochinita Pibil

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
250	grs	Falda de cerdo previamente hervida	
1	pz	Cebolla morada	
30	gr	Pasta de achiote	
2	pzs	Dientes de ajo	
1	cda	Vinagre de caña	
		Sal	Al gusto
		Pimienta	Al gusto
50	grs	Manteca de cerdo	
1	tz	Fondo de cerdo	
		Hojas de laurel	Al gusto
1	pz	Naranja	
		<b>Ingredientes para las rajas</b>	
4	pzs	Chiles habaneros	
½	pz	Cebolla morada	

# CEDO

		Sal	Al gusto
		Pimienta	Al gusto
1	pz	Naranja	
		Aceite de oliva	
		<b>Utensilios</b>	
		Tabla para picar	
2	pzs	Trapos para secar	
		Cuchillo	
		Olla mediana	
		Cacerola mediana	
		Sartén	
		Licuada	
		Cucharas de diversos tamaños	
		Plato para presentar	

#	Preparación
1	Llevar a hervir 1 lt agua 1 ajo y un trozo de cebolla
2	Agregar sal, pimienta hojas de laurel
3	Agregar la carne
4	Cocinar por 1 hr
5	Retirar la carne
6	Escurrir
7	Desmenuzar
8	Filetear las cebollas moradas

# CEDO

9	Calentar manteca de cerdo
10	Agregar la carne, cebolla
11	Sancochar
12	Licuar el achiote con fondo de cerdo y vinagre, jugo de naranja
13	Agregar el achiote a la carne
14	Sazonar
15	Reducir
16	Alargar con fondo de cerdo
17	Acompañar con rajas de habanero
#	<b>Preparación para las rajas</b>
1	Filetear los chiles
2	Filetear la cebolla
3	Colocar en un recipiente hondo
4	Agregamos sal pimienta, jugo de naranja
5	Agregar aceite de oliva al gusto
6	Mezclar