



Tlacoyo de cochinita pibil

Ingredientes

- 2 tazas de harina MASECA Antojitos
- 1 taza de agua tibia
- Frijoles negros refritos
- 1 kg. de pulpa de cerdo
- 100 g. de pasta de achiote
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- ⅓ taza manteca de cerdo
- Sal
- 1 hoja de plátano asada
- Salsa
- 1 taza de cebolla morada picada
- 1 chile habanero asado y picado
- Orégano al gusto
- Sal al gusto

Modo de preparación

- 1.** Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua hasta formar una masa homogénea. Divide la masa en 12 porciones, rellena cada una con frijoles y forma los tlacoyitos. Cocínalos en un comal hasta que estén cocidos por ambos lados.
- 2.** Disuelve el achiote con los jugos y sal, agrega a la carne y deja reposar por 2 horas en refrigeración.
- 3.** En una olla coloca la hoja de plátano, vacía la carne y agrega la manteca. Tapa y cocina a fuego medio por 1 hora 30 minutos. Retira y deshebra.
- 4.** Mezcla todos los ingredientes de la salsa y deja reposar.
- 5.** Coloca la cochinita sobre los tlacoyos y salsa de habanero al gusto

*Tip: Acompaña tus tlacoyos con crema espesa y queso añejo.
El chile habanero es opcional.*