



Panuchos de cochinita pibil

Ingredientes

Para el escabeche:

- 1 cda. de orégano
- 3 cebollas moradas en finas tiras
- 2 tazas de agua
- 3 tazas de hielo
- 3 piezas de chile habanero rebanado
- 2 tazas de vinagre
- Sal al gusto

Para los panuchos:

- $\frac{1}{3}$ taza de pasta de achiote
- 1 diente de ajo asado
- $\frac{1}{2}$ cebolla asada
- 1 jitomate asado
- 2 tazas de jugo de naranja agria (o normal con jugo de limón)
- 600 gr. de pierna de cerdo
- 3 tazas de frijoles negros cocidos
- 2 ramas de epazote
- 1 cda. de manteca
- 36 tortillas hechas con MASECA Amarillo

Modo de preparación

Para el escabeche:

1. Calienta un sartén y tuesta las hojas de orégano (no importa que se quiebren o desbaraten). Reserva.
2. Cuece las cebollas y deja reposar por 3 minutos, luego desecha el agua y cúbre las con hielos. Cuando estén a temperatura ambiente o frías, cué las. Desecha el agua y hielos.
3. Agrega en un recipiente el vinagre, agua y la sal hasta que ésta se diluya por completo.
3. Incorpora las cebollas y los habaneros con la mezcla a base de vinagre, y sazona con sal. Debe quedar sumergido en el vinagre, si faltará líquido añade agua.
3. Refrigera en un recipiente tapado hasta que se utilice.

Para los panuchos:

1. Licúa el achiote, ajo, cebolla, jitomate y el jugo.
2. Baña la pierna con esta salsa y déjala marinar por una noche.
3. Cubre la carne con aluminio y hornea a 160°C durante 2 horas o hasta que esté suave y se deshebre fácilmente.
4. Licúa los frijoles con el epazote, para después freírlos con manteca y sal hasta que espesen.
5. Calienta las tortillas hechas con MASECA Amarillo.
6. Unta los frijoles calientes en la tortilla, pon encima un poco de cochinita y escabeche.