



Tacos de cochinita pibil (ruta Tulum)

Ingredientes

Para el escabeche:

- 1 cda. de orégano
- 3 cebollas moradas cortadas 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 tacos:

- 1 kg. de pierna de cerdo en trozos
- 3 cdas. de aceite
- 2 cdas. de achiote
- 2 tazas de jugo de naranja
- ½ taza de vinagre
- 1 diente de ajo
- ½ cda. de orégano
- ½ cda. de comino
- 1 hoja grande de plátano
- 16 tortillas hechas con MASECA Blanca
- Sal y pimienta al gusto
- 4 limones cortados

Modo de preparación

Para el escabeche:

1. Calienta una 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, desecha el agua y cúbreelas con hielos. Cuando estén a temperatura ambiente o frías, cuélalas, desecha el agua y hielo.
3. Agrega en un recipiente el vinagre, el agua y la sal hasta que ésta se diluya por completo.
4. Incorpora las cebollas y chiles con la mezcla a base de vinagre, sazona con sal. Debe quedar sumergido en el vinagre, si faltara líquido añade agua.
5. Refrigerera en un recipiente tapado hasta que se utilice.

Para los tacos:

1. Marina la carne con sal y pimienta.
2. Calienta en un sartén un poco de aceite, cocina la carne hasta que esté dorada y resérvala.
3. Licúa el achiote con el jugo de naranja, vinagre, ajo y especias, hasta obtener una pasta homogénea.
4. Marina la carne con la pasta por 2 horas, y después extiende la carne en una hoja de plátano, cubre la mezcla y colócala en el horno a 200° C por alrededor de 1 hora o hasta que esté suave.
5. Una vez lista la carne, calienta las tortillas hechas con MASECA Blanca y forma los tacos. Acompaña con el escabeche y los limones.