



Recetas nuevas cada viernes

¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Cochinita Pibil

INGREDIENTES:

- 1.250 kg de cabeza de lomo de cerdo
- 3/4 de barra de achiote "Anita"
- 2 tazas de agua
- 1 diente de ajo grande
- 20 pimientas enteras pequeñas
- Jugo de 2 limones
- Jugo de 1 naranja
- 1/4 de taza de vinagre
- 1 clavo
- 2 1/2 cubos de Knorr Suiza 'Costilla Jugosa'

TIEMPO: 50 min

PORCIONES: 6-7

PREPARACIÓN:

1. Licúa el achiote, el ajo, las pimientas, el jugo de los limones, el jugo de naranja, el vinagre, el clavo, los cubos de knorr y el agua.
2. Coloca la carne en una olla express y vierte la mezcla de la licuadora.
3. Deja marinando la carne de 6 a 12 horas.
4. Tapa la olla express y cocina por 40 minutos después de que se active la válvula de presión.
5. Espera de 10 minutos hasta que el vapor de la olla se haya liberado.
6. Destapa la olla y ayúdate con un triturador de frijoles para deshebrar la carne lentamente.
7. Prueba y agrega sal o agua al gusto, para que la carne quede jugosa.
8. Mezcla e integra bien los ingredientes.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV