



Tlacoyos de cochinita pibil

Ingredientes

Tlacoyos

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- Frijoles negros refritos
- 1 kilogramo (2.2 libras) de pulpa de cerdo
- 100 gramos (3.5 onzas) de pasta de achiote
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- 1/3 taza de manteca de cerdo
- 1 hoja de plátano asada

Salsa de habanero

- 1 taza de cebolla morada picada
- 1/3 taza de jugo de limón
- 1 pieza de chile habanero asado y picado
- Orégano al gusto
- Sal al gusto

Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
2. Divide la masa en 12 porciones y forme bolitas de masa. Con sus manos, aplane las bolitas de masa dando forma de tlacoyo (ovalada). Cocine los tlacoyos en un comal caliente a fuego medio hasta que estén cocidos por ambos lados
3. Disuelve el achiote con los jugos de naranja y limón y sal. Agrega a la carne y deja marinar por 2 horas en refrigeración.
4. En una olla colocar la hoja de plátano vaciar la carne y agregar la manteca, tapar y cocinar a fuego medio por 1 hora 30min. Retira y deshebra.
5. Mezcla todos los ingredientes de la salsa y deja reposar
6. Coloca la cochinita sobre los tlacoyos y salsa de habanero al gusto.
Tip: Puedes acompañar con crema espesa y queso añejo.