



# Tacos de cochinita pibil estilo Tulum

## Ingredientes

### Tacos:

- 16 tortillas hechas con harina de maíz MASECA®
- 1 kilo (2.2 libras) de pierna de cerdo en trozos
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de achiote
- 2 tazas de jugo de naranja
- ½ taza de vinagre

- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de orégano
- ½ cucharada de comino
- 1 hoja grande de plátano
- 4 limones cortados
- Sal y pimienta al gusto

### Escabeche:

- 1 cucharada de orégano
- 3 cebollas moradas en finas tiras
- 2 tazas de agua
- 3 tazas de hielo
- 3 chiles habaneros rebanados
- 2 tazas de vinagre
- Sal al gusto

## Modo de preparación

### Tacos:

1. Marina la carne con sal y pimienta.
2. Calienta en un sartén un poco de aceite y agrega la carne hasta que esté dorada, reseruarla.
3. Licúa el achiote con el jugo de naranja, el vinagre, el ajo y las especias, hasta obtener una pasta homogénea.
4. Cubra la carne con la pasta licuada y marine por 2 horas. Extiende la carne en una hoja de plátano, cubre y hornea a 200 °C (390 °F) por alrededor de 1 hora o hasta que esté suave.
5. Lista la carne, calienta las tortillas hechas con MASECA® y forma los tacos. Sirva con el escabeche y los limones.

### Escabeche:

1. Calienta una sartén y tuesta las hojas de orégano (se pueden quebrar o desbaratar). Reserva.
2. Cuece las cebollas y deja reposar por 3 minutos, luego desecha el agua y cúbrelas con hielos y cuando estén a temperatura ambiente o frías, cuélaslas y desecha el agua y el hielo.
3. En un recipiente, agrega el vinagre, el agua y la sal hasta que ésta se diluya por completo.
4. Incorpora las cebollas y los habaneros con la mezcla a base de vinagre, y sazona con sal. Debe quedar sumergido en el vinagre, si faltara líquido añade agua.
5. Refrigerera en un recipiente tapado hasta que se utilice.