



# Panuchos de cochinita pibil

## Ingredientes

### Escabeche:

- 1 cucharada 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

### Panuchos:

- 36 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- ⅓ taza de pasta de achiote
- 1 diente de ajo asado
- ½ cebolla asada
- 1 jitomate asado
- 2 tazas de jugo de naranja agria (o jugo normal con jugo de limón)
- 600 gramos (1.30 libras) de pierna de cerdo
- 3 tazas de frijoles negros cocidos
- 2 ramas de epazote
- 1 cucharada de manteca de puerco

## Modo de preparación

### 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 lalas. Desecha el agua y hielos.
3. Agrega en un recipiente el vinagre, 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 faltará líquido añade agua.
5. Refrigerera en un recipiente tapado hasta que se utilice.

### Panuchos:

6. Licúa el achiote, ajo, cebolla, jitomate y el jugo.
7. Baña la pierna con esta salsa y déjala marinar por una noche.
8. Cubre la carne con aluminio y hornea a 160 °C (320 °F) durante 2 horas o hasta que esté suave y se deshebre fácilmente.
9. Licúa los frijoles con el epazote. Calienta la manteca de puerco y fríelos hasta que espesen, sazona con sal al gusto.
10. Dora las tortillas hechas con MASECA® Nixtamasa con un poco de aceite.
11. Unta los frijoles calientes en la tortilla, pon encima un poco de cochinita y escabeche.