



## BURRITOS DE COCHINITA PIBIL

### 6 Porciones

#### Ingredientes:

- ½ cucharada de comino
- ¼ de cucharada de orégano
- 20 pimientas negras
- Sal, al gusto
- 1 cebolla chica, asada
- 2 dientes de ajo, asados
- 1 caja chica de achiote (100g)
- 2 tazas de jugo de naranja agria (500ml)
- 2 kg de pulpa de cerdo, cortada en trozos medianos
- 4 hojas de plátano
- 18 tortillas de harina
- Cebolla morada y chile habanero, fileteados para acompañar

#### Método de Preparación:

1. Licúa las especias con la sal, la cebolla, los dientes de ajo, el achiote y el jugo de naranja. Vierte la en un refractario, agrega la carne y déjala marinar durante 2 horas.
2. Acomoda 2 hojas de plátano en el fondo de una olla exprés con un poco de agua, coloca la carne y el líquido con que se marinó; tapa con las hojas restantes, deja cocinar durante 45 minutos a partir de que comience a sonar la válvula. Retira, deja enfriar y deshebra la carne.
3. Coloca sobre cada tortilla de harina un poco de cochinita pibil y forma tus burritos, ásalos en una sartén y ofrece caliente. Acompaña con la cebolla morada y el chile habanero.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*