



Pierna de puerco con achiote

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 8 horas

Tiempo total: 8 horas 5 minutos aprox.

Porciones: 12 tortas aprox.

Es la forma más rápida de hacer una cochinita pibil (que no es cochinita pibil), porque sabe muy parecida (para muchos igual) y es muchísimo más sencilla de hacer.

La versatilidad de prepararla así es que se puede comer en tortas, tacos o sola acompañada con un arroz y frijoles. La forma favorita aquí en la casa es en pan francés o bolillo, como torta. Además se puede preparar con anticipación y meter en porciones en bolsas para congelar e irla sacando cuando se vaya necesitando.

Ingredientes:

- 2 a 3 Kilos de pierna de puerco en trozo con hueso.
- 1 Bote de achiote líquido marca "La Anita" (o cualquiera que encuentren).
- Mostaza la necesaria.
- Sal fina al gusto.
- Pimienta negra molida al gusto.
- Polvo de ajo al gusto.
- Polvo de cebolla al gusto.
- Papas de galeana cortadas a la mitad con todo y cáscara (opcionales y cantidad al gusto).

Procedimiento:

Primero hay que embarrar la pierna con mostaza por ambos lados. Una vez que está bien cubierta hay se sazona al gusto con los ingredientes secos, también por ambos lados.

En el fondo de una olla de lento cocimiento se pone una media taza de agua y se van acomodando los trozos de carne, vaciando de poco a poco la botella del achiote líquido entre capa y capa. así hasta terminar.

Se prende la olla de lento cocimiento ("slow cooker") 1 hora en temperatura alta y de 6 a 8 horas en temperatura media. Cuidando de no destapar en el proceso para que no pierda calor. La pierna estará lista cuando se desbarate de suave y quede perfecta para desmenuzar sin esfuerzo.

En ese momento se saca la carne de la olla y se quitan los huesos. Se medio desmenuza la carne en una tabla. En caso de querer las papas, estas se agregan al fondo de la olla y se regresa la carne sobre de ellas mientras la olla sigue prendida.

Cuando las papas estén cocidas, se pueden sacar y ya está lista la carne para comerse en tortas o tacos. También se puede comer la carne troceada (no desmenuzada) acompañada de un arroz a la mexicana y



Pierna de puerco con achiote

frijoles negros.

* En el horno se mete en una pavera y se calcula 1 hora 15 minutos por cada kilo de carne, a 180°C.

* En la estufa, en olla gruesa bien tapada, calcular como 2 horas por cada kilo de carne.

¡BUEN PRVECHO!

