

Receta de la cochinita pibil

*Maritza Jiménez Villanueva **

** Licenciada en Gastronomía, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM.*

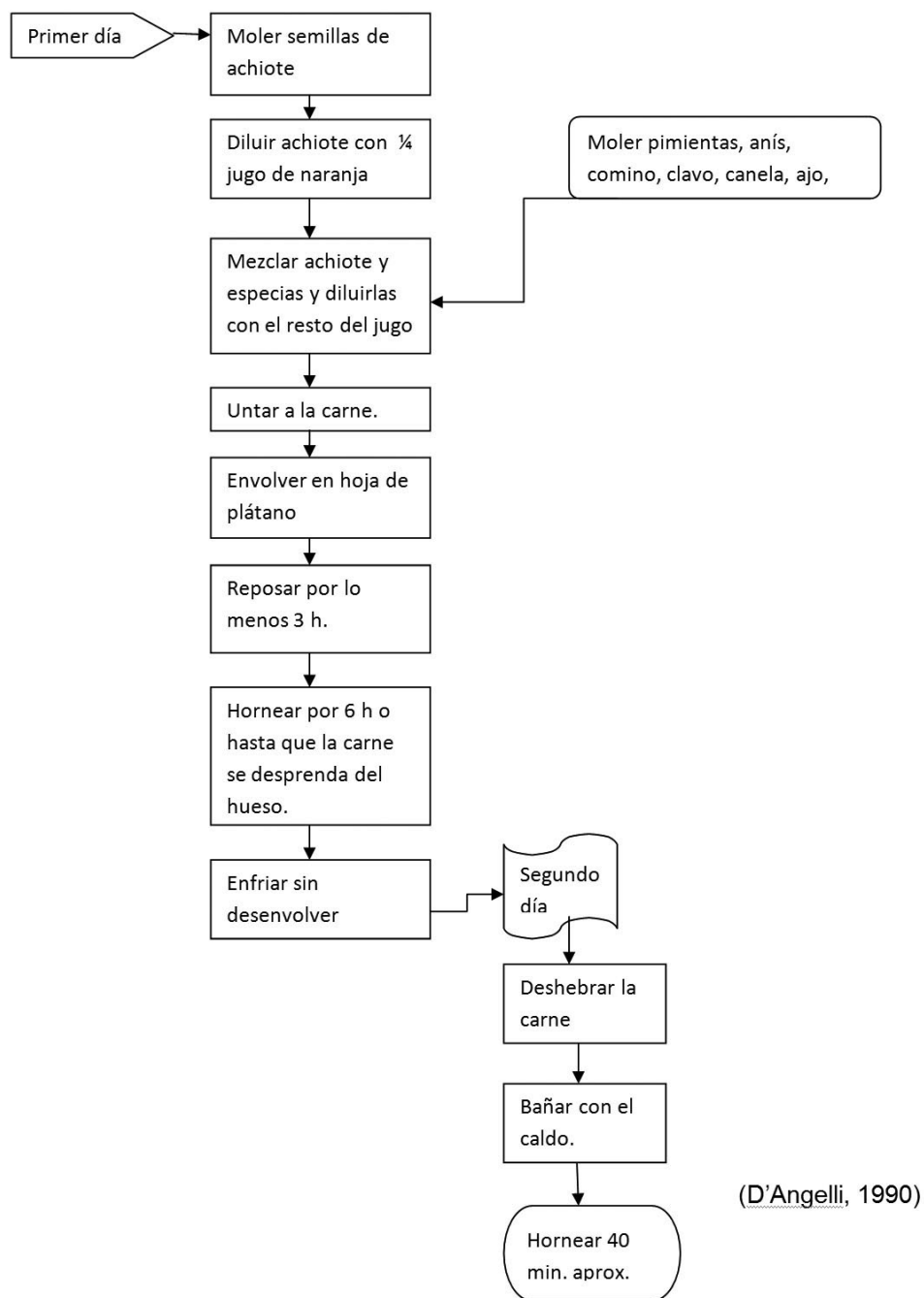
<itzayale@hotmail.com>

Ingredientes (para 10 porciones)

- 1 cochinita de 4-5 kg
- 150 g ajo crudo
- 100 g ajo asado
- 1 raja de canela asada
- 12 g pimientas negras asadas
- 12 g pimientas gordas asadas
- 100 g semillas de achiote
- 6 g cominos asados
- 1 pza. anís estrellado
- 2.5 g clavos de olor
- 50 g chile piquín
- 7 g. orégano asado
- 400 ml de jugo de naranja
- 150 ml vinagre de manzana
- 15 g azúcar
- 30 g sal
- 6 naranjas agrias
- Hojas de plátano
- Para acompañar:
 - 2 cebollas moradas finamente picadas
 - 250 g chile habanero picado finamente



Procedimiento



(D'Angelli, 1990)



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Maritza Jiménez Villanueva
Receta de la cochinita pibil.

Culinaria. Revista Virtual Gastronómica. México: Universidad Autónoma del Estado de México,
junio de 2010, núm. 06

<http://www.uaemex.mx/Culinaria/sexta_numero/art_03.pdf>.