

## CARNITAS DE CERDO ESTILO MICHOACAN

Rendimiento: 8 porciones

Tiempo de preparación: 30 minutos más la marinada durante la noche (o un adobo por un tiempo mínimo de 4 horas)

Tiempo de cocción: Aproximadamente 3 horas, más 1 hora de enfriamiento

### **Ingredientes**

- 4 libras de carne de paleta de cerdo deshuesada asada, recortada
- Adobo para la carne de cerdo
- 1/2 taza de hojas frescas de cilantro
- 1/2 taza de jugo de naranja fresco
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de polvo de chile ancho
- 2 cucharadas de comino molido
- 2 cucharadas de orégano seco
- 5 dientes de ajo triturados bajo un cuchillo y pelados
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de ajo en polvo

### **Líquido para cocinar la carne de cerdo**

- 1 cuarto de galón de jugo de naranja, preferiblemente fresco
- Leche condensada endulzada de 12 onzas
- 1 cucharada de sal
- 5 hojas de laurel
- 1 naranja, cortada en cuatro

- 1/2 taza de aceite vegetal

### **Ensalada de manzana verde**

- 4 tazas de col rallada verde, alrededor de 14 onzas
- 3 tazas de repollo rojo rallado, alrededor de 9 onzas
- 2 zanahorias, cortadas en juliana
- 1 chile Fresno, cortado en juliana (ver nota abajo)
- 1 manzana verde (Granny Smith), sin pelar y cortada en juliana
- 1/3 taza de cilantro fresco picado finamente
- 2 tomates pera , sin semillas y cortados en cubos de 1/4 de pulgada
- 1/2 cebolla blanca mediana, cortada en medias lunas delgadas
- 1/4 taza de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de jarabe de agave oscuro
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida

### **Para Adornar**

- 1 taza de crema, preferentemente estilo centroamericana o crema agria, en un pomo exprimible
- 1 taza de queso fresco desmenuzado
- 2 limas, cortadas en trozos

### **Ingredientes**

1. Para preparar el adobo: Procesar todos los ingredientes en una licuadora hasta combinar. Coloca la carne de cerdo en un tazón (o una bolsa de plástico de 2 galones) y agrega el adobo. Cubrir (o cerrar) y refrigerar, girando ocasionalmente el cerdo, por lo menos 8 y hasta 16 horas.
2. Para preparar la carne de cerdo: Dejar reposar el cerdo a temperatura

ambiente durante 1 hora. Precalienta el horno a 350 grados F. Coloca el cerdo y el adobo en una olla de hierro o cazuela grande. Agrega el jugo de naranja, la leche condensada, la sal y las hojas de laurel. Agrega la naranja cortada en cuatro. Vierte el aceite sobre el cerdo. Si es necesario, añade agua hasta casi cubrir el cerdo. Cubrir y llevar a ebullición a fuego alto. Cubrir bien y cocinar, girando de vez en cuando la carne de cerdo, hasta que la carne esté bien tierna, alrededor de 3 horas. Deja reposar a temperatura ambiente, descubierta, hasta que esté lo suficientemente fría como para poder trabajar con ella, aproximadamente 1 hora. Transfiere el cerdo a una tabla de cocina. Desecha el líquido de cocción. Usando los dedos o dos tenedores, desmenuzar el cerdo.

3. Para preparar la ensalada de manzana verde: En un tazón grande, mezcla todos los ingredientes.

4. Precalienta el horno a 200 grados F. Calienta una asadera o plancha grande a fuego alto. En lotes, coloca las tortillas sobre la plancha y calienta, girando una vez, hasta que estén calientes. Apilar las tortillas en una bandeja de hornear y mantener calientes en el horno hasta que estén listas para servir.

5. Calienta una sartén grande antiadherente a fuego alto. Añadir la mitad de la carne de cerdo desmenuzado y cocina hasta que la parte inferior esté crujiente y dorada, unos 2 minutos. Dale la vuelta y cocina el otro lado por cerca de 1 minuto más. Transferir a un recipiente, cubrir con papel de aluminio, y repetir con la carne de cerdo restante.

6. Para servir: Colocar la carne de cerdo en las tortillas y cubrir con repollo, una poco de crema, y una pizca de queso fresco. Servir con cuñas

de lima.

Nota: Si lo deseas, puedes sustituir el chile Fresno por 1/2 pimiento rojo, sin semillas y cortado en juliana, y 2 cucharaditas de Jalapeño picado sin semillas.

Recipe Credit: Jose Mendin

Pubbelly Noodle Bar, Miami FL