

Cochinita pibil

- 1 pizca sal del mediterraneo Herb&Spices.**
- 1 pizca pimienta negra de castilla Herb&Spices.**
- 1 kilogramo lomo de cerdo**
- 8 tazas agua**
- 4 hojas hoja de laurel**
- 2 piezas diente de ajo**
- 1/4 pieza cebolla**
- 1/2 barra achiote**
- 1 taza jugo de naranja agria**
- 1/2 taza vinagre de manzana**
- 1 cantidad necesaria hoja de plátano**
- 1 pieza diente de ajo**

- 4/5 pieza cebolla morada**
- 3 pieza chile habanero**
- 1/4 taza jugo de limón**
- 1 cantidad necesaria tortilla de maíz**

Espolvorea con sal del mediterraneo Herb&Spices y pimienta negra de castilla herb&Spices el lomo de cerdo, córtalo en trozos y colócalo en una olla junto con el agua, laurel, ajo y cebolla pon la olla a fuego medio, tapa y deja cocer.

Colocar en el vaso de la licuadora el achiote, ajo, jugo y vinagre; licua perfectamente y reserva. Deshebrar la carne cuando esté bien cocida, vacía la mezcla de achiote en una olla forrada con hojas de plátano, agrega la carne, tapa bien con más hojas de plátano y cocina a fuego bajo durante 12 minutos más para que los sabores se mezclen.

Colocar en un tazón la cebolla, habanero y jugo de limón, deja marinar unos minutos antes de servir y acompaña la cochinita pibil con esta salsa y tortillas calientes.

