

Yucatan Cochinita Pibil

Toplam 365 dk

Hazırlama 135 dk · Pişirme 210 dk

8 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Cochinita pibil, achiote, turunç suyu, sarımsak ve muz yaprağıyla uzun pişen, lif lif ayrılan Yucatan usulü domuz etidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Domuz omuz eti
- 3 yemek kaşığı Achiote ezmesi
- 1 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 su bardağı Lime suyu
- 6 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 2 adet Muz yaprağı
- 16 adet Mıstırtilla
- 1 su bardağı Mor soğan turşusu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Achiote, portakal suyu, lime suyu, sarımsak kimyon ve tuzu blenderdan geçirin.
2. Domuz etini iri parçalara ayırıp marinada bulayın.
3. Eti buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
4. Fırına muz yaprağıyla kaplayıp eti içine alın.
5. Kapağı kapatıp 160°C fırında 5 saat pişirin.
6. Eti iki çatalla didikleyin.
7. Tortilla ve mor soğan turşusuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti marinada gece bekletmek achiote rengini ve ekşi turunç aromasını etine taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Mıstırtilla, mor soğan turşusu ve lime ile taco olarak servis edin.