

# Taco de cochinita pibil. X´nipek

---

## Preparación

---

Para el adobo: Tatemar los tomates y la cebolla en un comal o sartén a fuego fuerte. Licuar junto con el zumo de naranja, el achiote, orégano, canela, comino, vinagre de caña de azúcar y sal. Mezclar con la carne cortada en cubos de 5 cm x 5 cm. Quemar las hojas de plátano a fuego directo hasta que cambien de color. Forrar una fuente de horno dejando sobrante para tapar. Verter sobre las hojas la carne marinada y cerrar. Hornear a 180°C durante 2 horas. Para el X´nipek: Con una mandolina, cortar la cebolla roja en aros de 2 mm de grosor. Agregar la sal y mezclar enérgicamente con las manos. Añadir el zumo de lima, el zumo de naranja, orégano y el chile habanero fresco picado fino. Nota: La cebolla debe marinarse 12 horas como mínimo, para obtener un color intenso. Para la tortilla: Hacer bolas con la masa de maíz de aproximadamente 40 gr. Prensar la masa hasta obtener un grosor de 2 mm. Poner cuidadosamente sobre la plancha. Cuando la tortilla pueda despegarse, darle la vuelta y repetir el proceso para el otro lado de la tortilla. Repetir un total de 3 vueltas. Reservar tapadas con un lienzo para que no se sequen. Montar sobre la tortilla caliente la cochinita pibil y terminar con X´nipek. Acompañar con un gajo de lima.

## Ingredientes

---

Para el adobo:

6 tomates rojos

1 cebolla blanca

1 cucharadita de sal gorda

1 tablespoon de vinagre de caña de azúcar

1/2 rama de canela

1 teaspoon de comino

1 tablespoon de orégano

1/2 litro de zumo de naranja

100 gr de pasta de achiote

4 hojas de plátano

1 kg de aguja de cerdo en cubos de 5 cm x 5 cm

Para el x´nipek:

2 cebollas moradas cortadas en aros de 2mm de grosor

1/2 chile habanero fresco picado

2 tablespoon de zumo de lima

1 tablespoon de zumo de naranja

1 teaspoon de sal fina  
2 teaspoon de orégano

Para la tortilla:  
Masa de maíz

## Utensilios

---

Batidora  
Cuchillo cebollero  
Bowl grande  
Prensa para tortillas  
Bandeja honda  
Soplete  
Exprimidor de limón  
Sartén  
Paño de cocina  
Cuchara

## Instructor destacado

---



Adrián Rojas "Cachay"

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**