

37.- “Cochinita pibil”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/cochinita%20pibil.html>

La "cochinita pibil" és un plat típic de la cuina de la zona de Yucatán. Tradicionalment es feia amb carn de porc macerada amb "achiote" i suc de taronges amargues, embolicada amb fulles de plàtan i cuita dins d'un forn de terra. S'acompanya amb ceba macerada també amb suc de taronges amargues i barrejada amb bitxo "habanero". L'"achiote" és una espècia de color vermellós que s'extreu d'un arbust tropical anomenat *Bixa orellana*. Actualment és fàcil de trobar en botigues especialitzades en menjars mexicans i ja el venen preparat especialment per fer la "cochinita pibil".

Hi ha moltes receptes per preparar-la. La que jo us presento aquí l'he inventat jo, modificant les receptes dels llibres de cuina que tinc per poder fer servir ingredients que es puguin trobar fàcilment. Coent la carn en una bossa de plàstic pel forn, afavoreix una bona cocció sense perdre aromes.

Ingredients per a 4 persones

½ Kg de carn magre
15 g de pasta d'"achiote"
4 alls
Una ceba gran
Suc de taronja natural
Bitxo o pebre de caiena
Orenga
Sal

Elaboració

Es talla la carn magre en daus grans i es posa en un bol. L'"achiote" es dissolt en suc de taronja i s'afegeix a la carn fins cobrir-la. La quantitat de suc de taronja depèn del tipus de taronges que es faci servir. Es deixa macerar durant 24 h a la nevera.

Al dia següent, es posen la carn i el suc dins d'una bossa de plàstic especial per coure al forn. S'hi afegeixen els alls, mitja ceba, mitja culleradeta de cafè d'orenga i una mica de sal. Es tanca la bossa i es posa dins d'una safata de forn. Coure-ho a 180º durant una hora a partir del moment en que comenci a bullir..

Un cop fred, es descarten els alls i la ceba i la carn es desfila i es barreja be amb el suquet que ha quedat. Ajustar el punt de sal.

La salsa d'acompanyament es fa picant mitja ceba, i posant-la a macerar durant unes 3 hores amb suc de taronja, mitja culleradeta de cafè d'orenga, sal i bitxo al gust. Si teniu el preparat de bitxo congelat descrit en aquest blog perfecte. Si no en teniu, podeu fer servir pebre de caiena. Un cop macerada s'escorre per eliminar quasi be tot el suquet.

Encara que es pot menjar sola o acompanyada amb arròs o "frijoles", el més freqüent es fer-ne "tacos", fent servir preferentment "tortillas" fetes a base de blat de moro.