

# Yucatan Cochinita Pibil

Toplam 575 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 210 dk

8 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 9/10

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 Mısır tortilla
- 1 su bardağı Mor soğan turşusu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

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. Eti büyük parçalara ayırıp banana yaprağına marinadıyla alıp 4 saat bekleme fırında etin tat verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

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