

PARK ROYAL
BEACH RESORT

CANCÚN

COCHINITA PIBIL

AXIOTE

300 grs.

1 L.

JUGO DE NARANJA AGRIA

200 grs.

PIMIENTA NEGRA MOLIDA

500 grs.

CEBOLLA MORADA

300 grs.

CEBOLLA BLANCA

500 grs.

CHILE HABANERO

200 grs.

CHILE GUAJILLO

250 grs.

LIMÓN

100 grs.

ORÉGANO

150 grs.

AJO

500 grs.

SAL

500 grs.

PIERNA DE CERDO

1 pao

HOJA DE PLÁTANO

PROCEDIMIENTO

1.- SE PONE EN LA LICUADORA AXIOTE, CEBOLLA, AJO, CHILE GUAJILLO, SAL, PIMIENTA, JUGO DE NARANJA

2.- SE LAVA LA CARNE DE CERDO Y SE CORTA EN TROZOS MEDIANOS

3.- SE PONEN EN UNA OLLA LAS HOJAS DE PLÁTANO COMO BASE, SE LE COLOCA LA CARNE ENCIMA, LUEGO SE CUELA LA SALSA Y SE LE INCORPORA DE NUEVO A LA CARNE PARA MARINARLA

4.- SE TAPA TODA LA PREPARACION CON LAS HOJAS DE PLATANO Y SE METE AL HORNO

5.- SE DEJA COCER EN EL HORNO DURANTE 3 HORAS CON LAS PURAS BRASAS



SALSA XNIPEC

EL XNIPEC VIENE DEL MAYA "HOCICO DE PERRO" Y SE REFIERE A UNA SALSA PICANTE ORIGINARIA DE YUCATÁN

PROCEDIMIENTO

- 1.- SE CORTA LA CEBOLLA MORADA EN JULIANA Y SE COLOCA EN UN BOWL
- 2.- SE PICA EL CHILE HABANERO Y SE LE INCORPORA A LA CEBOLLA MORADA
- 3.- SE LE AGREGA JUGO DE LIMON, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO Y SE LE AÑADE UN POCO DE OREGANO TOSTADO

PREPARACION DEL PIBIL

- 1.- SE COLOCA LA LEÑA DENTRO DEL HORNO APILADA EN MEDIO DEL MISMO Y SE PRENDE TRES HORAS ANTES, PARA ASI CONSEGUIR BUENAS BRASAS Y COCINAR. (NO ES RECOMENDABLE METER AL FUEGO VIVO)

Funtastic
team

