

# Horno DE PIEDRA

## RECETAS



### Cochinita pibil

#### Ingredientes

Pierna de cerdo	2 kg	Chile guajillo	100 g
Axiote	350 g	Sal	50 g
Cebolla blanca	500 g	Ajo	200 g
Jugo de naranja	1.5 L	Hoja de plátano	1 paq
Pimienta negra entera	100 g	Manteca de cerdo	400 g
Pimienta bola	50 g	Comino molido	40 g
Cebolla morada	150 g	Orégano seco	50 g
Vinagre blanco	250 ml		

#### Procedimiento:

1. Poner en la licuadora axiote, cebolla, ajo, chile guajillo, sal, pimienta y jugo de naranja
2. Lavar la carne de cerdo y cortar en trozos medianos
3. Colocar en una olla las hojas de plátano como base. Agregar la carne encima después, colar la salsa e incorporar de nuevo a la carne para marinarla
4. Tapa toda la preparación con las hojas de plátano y hornea durante 3 horas con solo las brasas del fuego

#### Salsa Xnipec

El Xnipec viene del maya 'hocico de perro' y se refiere a una salsa picante originaria de Yucatán

#### Procedimiento:

1. Cortar la cebolla morada en juliana y colocarla en un tazón
2. Picar el chile habanero e incorporar a la cebolla morada
3. Agrega jugo de limón, sal y pimienta al gusto y después añadir un poco de orégano tostado

#### Preparación del pibil

Colocar la leña dentro del horno apilada en medio del mismo y prender tres horas antes, para así conseguir buenas brasas y cocinar

No es recomendable meter al fuego vivo

## RECIPE



### Cochinita pibil

#### Ingredients

Pork	4.40 lb	Guajillo pepper	3.52 oz
Axiote (annatto see)	12.34 oz	Salt	1.76 oz
Onion	17.63 oz	Garlic	7.05 oz
Orange juice	50. fl oz	Banana leaf	1 kg
Whole black pepper	3.52 oz	Lard	14.10 oz
Allspice	1.76 oz	Ground cumin	1.41 oz
Purple onion	5.5 oz	Dry oregano	1.76 oz
White vinegar	8.5 fl oz		

#### Procedure:

1. Put axiote (annatto paste), onion, garlic, guajillo chili, salt, pepper and orange juice in a blender
2. Wash the pork and cut it into medium-sized pieces
3. Put the banana leaves in a pot as a base, place the meat on top, then strain the sauce and add it back to the meat to marinate it
4. Cover the preparation with the banana leaves and bake in the oven for three ours

#### Xnipec Sauce

Xnipec comes from the Mayan, "dog's snout" and refers to a spicy sauce from the Yucatán State in México

#### Procedure:

1. Cut the red onion into julienne strips and place in a bowl
2. Chop the habanero chili and add it to the red onion
3. Add lemon juice, salt and pepper to taste, add a little toasted oregano

#### Pibil preparation:

The firewood is placed inside the oven stacked in the middle and leave for three hours before, in order to get good embers for cooking

It is not advisable to put it on a live fire