RECETA

Carnitas de Cerdo

Trozos de paleta de cerdo cocidos lento con naranja, ajo y laurel, y dorados al final en su propia grasa.

6 personas | 150 minutos | Media dificultad



INGREDIENTES

Paleta de cerdo Ver en Cortes premium →	3½ lb en trozos de 5 cm
Sal	1 cucharada
Comino molido	1 cucharadita
Orégano seco	1 cucharadita
Naranja	1, el jugo y la cáscara en trozos
Ajo	6 dientes, aplastados
Cebolla	1, en cuartos
Laurel	2 hojas
Manteca de cerdo o aceite vegetal	¼ de taza
Agua	2 tazas

PREPARACIÓN

1 Sazona la carne.

Mezcla los trozos de paleta con la sal, el comino y el orégano. Usa paleta y no lomo: la grasa y el tejido conectivo de la paleta son los que se deshacen con la cocción larga y dejan la carne jugosa; el lomo quedaría seco.

2 Cocina a fuego bajo.

En una olla pesada calienta la manteca a fuego medio y dora los trozos en tandas 3–4 minutos por lado; no llenes la olla o se cocerán en su jugo en lugar de dorarse. Devuelve toda la carne a la olla, agrega el jugo y la cáscara de naranja, el ajo, la cebolla, el laurel y el agua. Lleva a hervor suave, tapa y cocina a fuego bajo 1½ a 2 horas, hasta que un tenedor entre sin resistencia.

3 Reduce y dora.

Retira la cáscara, la cebolla y el laurel. Destapa la olla, sube a fuego medio y deja que el líquido se evapore, moviendo de vez en cuando; tarda 15–20 minutos. Cuando solo quede la grasa, deja los trozos quietos 3–4 minutos por lado para que se doren y formen bordes crujientes. Rompe algunos trozos con dos tenedores para tener carne deshebrada y pedazos enteros.

4 Sirve.

Prueba y ajusta la sal. Sirve las carnitas calientes con tortillas de maíz, cebolla blanca y cilantro picados, gajos de limón y una salsa picante. Sobran bien: guárdalas con un poco de su grasa y recaliéntalas en sartén.