



## SOPES DE COCHINITA PIBIL

### Ingredientes:

- 1 kg de pierna de cerdo en trozos
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 2 tazas de jugo de naranja agria
- 100 g de achiote
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- ½ cucharadita de orégano
- 2 hojas de plátano
- 6 tazas de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 2 tazas de frijoles refritos
- 24 piezas de sopes
- 1 pza de cebolla morada fileteda
- 4 pzas de chiles habaneros en rodajas
- 2 pzas de limones, sólo el jugo
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- ½ cucharadita de orégano

### Procedimiento:

Unta la carne con la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Aparte licua el jugo de naranja con el achiote, el consomé y el orégano, agrega a esta preparación el pollo y deja marinar por 30 minutos.

En una olla express coloca en el fondo una hoja de plátano y sobre esta agrega la carne con el resto de la marinada.

Tapa con la otra hoja de plátano y añade el agua, cocina por 40 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira la carne de la olla reservando el líquido de la cocción, deshébrala y fríela ligeramente con el aceite caliente: añade el caldo que reservaste y cocina hasta que espese ligeramente.

Para las cebollitas, mezcla la cebolla morada con los chiles, el jugo de limón, el consomé y el orégano. Reserva.

Unta los sopes con los frijoles. Coloca unas cucharadas de cochinita.

Sirve y ofrece con cebolla morada con chile habanero.

---

**Tiempo de preparación:**

45 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4