

Tacos De Carnitas De Cerdo

6 libras de paleta de cerdo (le sobrar  mucho para otras comidas o para congelar)

1 cucharada de comino

1 cucharada de pimentón

1/2 cucharada de ajo en polvo

3 tazas de jugo de naranja

2 tazas de leche

4 dientes de ajo machacados

3 hojas de laurel

1 taza de manteca de cerdo

Sal pimienta

Petróleo

Coloque el cerdo en una tabla de cortar y sazone generosamente con sal y pimienta. Agregue el resto de las especias secas y roc e con un poco de aceite. Frote el asado con las especias hasta cubrir toda la carne. Deje que la carne de cerdo se asiente a temperatura ambiente durante al menos 20 minutos, hasta que ya no est  fría.

Precalente su horno a 325 F (163 C).

Coloque la carne de cerdo en una olla para horno. Agrega el líquido, el ajo y las hojas de laurel. Unte la manteca de cerdo encima del asado.

Tape la olla y colóquela en el horno durante 4.5 a 5 horas. Retirar del horno y voltear la carne para que la parte superior se asiente en el líquido hasta que se enfríe un poco. Retirar de la olla y triturar con dos tenedores o con las manos.

PARA LA SALSA RANCHERA:

4 chiles guajillo

12 chile arbol

4 tomatillo - descascarillado y lavado

1 tomate Roma grande o 2 más pequeños

2 dientes de ajo + 1 pequeño para terminar la salsa

un puñado de cilantro

1 pieza pequeña de cebolla blanca

1/4 cucharadita de sal de comino

Lave muy bien las vainas de chile seco. Quite los tallos y algunas semillas. Colócalos en una olla con el tomatillo, el tomate y los dientes de ajo. Cocine durante unos 20 minutos, hasta que los tomatillos ya no sean de color verde brillante y los chiles se hayan ablandado.

Coloca los chiles, el tomatillo, el ajo cocido y el tomate en la licuadora. Agregue aproximadamente 1/2 taza del líquido de cocción. Agrega el diente de ajo crudo pequeño, la cebolla, el cilantro, el comino y la sal.

Asegúrese de que sus ingredientes no estén excesivamente calientes antes de licuar o podrían explotar por la parte superior de su licuadora. Licúa todo hasta obtener una salsa suave. Si su licuadora no es de alta potencia, tendrá que colar la salsa para deshacerse de los pequeños trozos de piel de guajillo. Si es de alta potencia no hay necesidad de esforzarse.

Deje enfriar completamente y guárdelo en el refrigerador hasta por dos semanas.

PARA LOS TACOS:

16 tortillas de maíz

Carnitas

cebolla blanca picada

cilantro picado

Salsa ranchera

Rodajas de lima al lado

Calienta la cantidad de carne que vas a utilizar en una sartén. Deje que la carne de cerdo se dore un poco.

Coloque una tortilla en una sartén seca y cubra con una segunda. Voltee unas cuantas veces. Al calentarlos de dos en dos, permite que el medio se cocine un poco al vapor y se ablande, mientras que el exterior se dorará un poco.

Duplicate sus tortillas calientes y agregue tanta carne de cerdo como desee en el medio. Cubra con cebolla picada y cilantro. Agrega salsa ranchera y disfruta con rodajas de limón al lado.

©TheFrugalChef2021