Carnitas de cerdo

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 3hrs. 20min
Tiempo total: 3hrs. 30min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/carnitas-de-cerdo

Preparación

Precaliente el horno a 150°C. Cortar la carne en trozos grandes y colóquela en una olla de hierro fundido, añadir todas las especias, la cebolla, el jugo de naranja y de lima y las mitades naranjas restantes. Vierta el agua sobre la carne y cocine a fuego medio-alto hasta que el agua comience a hervir. Cubra la olla y colóquela en el horno precalentado durante un par de horas; hasta que la carne se deshace cuando la pinche con un tenedor. Si se cocina sobre una hornalla, tardará un poco más, unos 3 a 3,5 horas. Después de 2 horas, retirar la carne de la olla con una espumadera y colocar en una bandeja para hornear forrada con papel aluminio. Quite todo lo demás de la olla, excepto el líquido. Cocine el líquido a fuego medio durante unos 20 minutos hasta que se reduzca a alrededor de una taza de líquido. Mientras tanto, tomar 2 tenedores y empezar a triturar la carne en trozos pequeños. Después de que el líquido se haya reducido cubra la carne con él. Colocar la carne en la parrilla, por unos 5 a 10 minutos. Sacar la carne, darle la vuelta al otro lado con una espátula y luego colocar en la parrilla de nuevo durante otros 5 minutos más o menos, hasta que se dore bien. Servir en

Ingredientes

- 2 kgrs. Paleta de cerdo
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 3/4 cucharadita/s Pimienta
- 1 cucharadita/s Comino
- 1 Cebolla pelada y cortada a la mitad
- 2 hoja/s de laurel
- 1 cucharadita/s Hojuelas de pimiento
- 1 cucharadita/s Orégano
- 2 cucharada/s Jugo de lima
- 2 taza/s Agua
- 1 Naranja (su jugo y las mitades exprimidas)

Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Frutas, Carne, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Agridulce

tacos, burritos, tamales, sándwiches, etc