



PRESA JOSELITO	350 G
ACHIOTE EN POLVO	40 G
ZUMO DE ½ NARANJA	-
ZUMO DE ½ LIMA	-
CUCHARADITA/ POSTRE DE ORÉGANO SECO	1 UD
CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO	1 UD
CUCHARADA DE VINAGRE BLANCO	1 UD
CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	2 UD
PIMIENTA NEGRA	-
SAL	-

#### PARA LOS TACOS

TORTILLAS PARA TACOS	-
CEBOLLA ENCURTIDA	-
CILANTRO FRESCO	-

MJ | @lasrecetasdemj | lasrecetasdemj.com

## Tacos de cochinita pibil con Presa Joselito

### ELABORACIÓN

- 1 En un bol echamos el zumo de naranja y el de lima junto con el achiote y mezclamos bien.
- 2 Echamos la mezcla en una trituradora e incorporamos el orégano, el comino, el vinagre y el aceite y trituramos.
- 3 Salpimentamos la Presa Joselito, la ponemos en un túper y la cubrimos con la salsa que hemos preparado previamente, cubrimos toda la superficie. Hacemos varios cortes en la Presa para asegurarnos de que la salsa penetra bien. Tapamos y reservamos en la nevera toda la noche.
- 4 Colocamos una lámina de papel de aluminio en una bandeja de horno y disponemos encima la Presa. Tapamos con otra lámina de papel de aluminio, nos aseguramos de cerrar bien todos los lados.
- 5 Precalentamos el horno a 200 °C y horneamos durante 1 hora.
- 6 Pasado el tiempo dejamos entibiar la Presa y la deshilachamos con ayuda de dos tenedores. Echamos la salsa sobrante a la carne y mezclamos.
- 7 Calentamos las tortillas en una sartén y rellenamos con la cochinita pibil, cebolla encurtida y hojas de cilantro fresco.