

## RECIPES



# CARNITAS DE CHIPOTLE EN LA OLLA DE COCCION LENTA

4 PORCIONES



## INGREDIENTES

6 dientes de ajo, picados

¼ taza jugo de limón  
(aproximadamente 2 limas)

2 cucharadas de aceite vegetal

2 cucharaditas de sal kosher

½ cucharadita de pimienta negra

2 cucharaditas de orégano

1 cucharadita de cebolla en polvo

1 cucharadita de comino

2 - 3 pimientos chipotle  
individuales a de una lata de  
pimientos chipotle en salsa de  
adobo

2 cucharadas de la salsa de adobo  
de una lata de chipotles en adobo

3 - 4 lbs. sin piel, hombro de  
cerdo sin hueso (exceso de grasa  
recortada)

¼ taza de jugo de naranja  
(aproximadamente 1 naranja)

1 taza de caldo de pollo

2 hojas de laurel

cilantro fresco, picado para decorar

Tortillas de harina y / o tortillas de  
maíz

## INSTRUCCIONES

- 1 Lávese las manos con agua y jabón.
- 2 Frote suavemente el ajo y limón con agua fría para enjuagarlos.
- 3 Coloque el ajo, jugo de limón, aceite, sal, pimienta negro, orégano, cebolla en polvo, el comino, pimientos y salsa de adobo en un procesador de alimentos pequeña. Triture hasta que se combine bien y se forme una pasta.
- 4 Frote el cerdo con la pasta de chipotle, el roce de fondo en todos los lados. No enjuague aves de corral o carne cruda. Lávese las manos con agua y jabón después de manipular la carne cruda de cerdo.
- 5 Frotar suavemente la naranja bajo agua corriente fría para enjuagarla.
- 6 Coloque el jugo de naranja, el caldo de pollo, hojas de laurel y el lomo de cerdo sazonado en una olla de cocción lenta. Cocine durante 8 horas a baja temperatura o 4 horas en alta temperatura hasta que la temperatura interna alcance 145° F, mida con un termómetro para alimentos. El cerdo debe ser tan tierno que la carne se desmorona con facilidad.
- 7 Retire el cerdo de olla de cocción lenta y triture la carne utilizando dos horquillas, elimine el exceso de grasa. Pruebe y ajuste el condimento si es necesario.
- 8 Caliente el horno a asar. Ponga una la hoja para hornear con papel y rocíe con aceite de cocinar.
- 9 Ponga las carnitas en la bandeja para hornear con la mitad de los jugos y asar hasta que la mayor parte de la carne de cerdo se ve dorado, crujiente y con costra, unos 4 minutos. Retirar del horno.
- 10 Enjuague suavemente el cilantro, secar y picar.
- 11 Adorne con cilantro picado, si se desea.

Más información sobre la seguridad alimentaria en [StoryOfYourDinner.org](http://StoryOfYourDinner.org).

BROUGHT TO  
YOU BY:



## RECIPE



# CARNITAS DE CHIPOTLE EN LA OLLA DE COCCION LENTA

4 PORCIONES



## INSTRUCCIONES PARA LA BARRA DE TACOS

- ① Justo antes de servir, caliente sus tortillas. Ponga las tortillas calientes en un paño de cocina para mantenerlos calientes durante más tiempo.
  - ② Coloque carnitas chipotle en un plato grande porción.
  - ③ Prepare los ingredientes de elección. \*Para las verduras frescas, enjuague con agua corriente antes de cortar. Organice todos los ingredientes en varios cuencos pequeños para que cada persona puede hacer sus propios tacos. Servir.
- \* Ingredientes recomendados incluyen el aguacate, cebollas rojas, jalapeño, piña, tomates, maíz rostizado, queso fresco, crema agria, salsa verde y rodajas de limón.

RECETA CORTESÍA DE **MommysHomeCooking.com**.

Esta receta se ha desarrollado utilizando la Guía de Estilo Receta de seguridad en la [SafeRecipeGuide.org](http://SafeRecipeGuide.org).

Más información sobre la seguridad alimentaria en [StoryOfYourDinner.org](http://StoryOfYourDinner.org).

BROUGHT TO  
YOU BY:

