

“El Paquito mexicano”

Pan Pibil

Una versión de la cochinita pibil, pero en este caso de cordero con la parte de la pierna.

Es originario de Yucatán este Guiso tradicional que consiste en adobar la carne con su propia manteca, achiote y naranja envuelta en hoja de plátano y después asada al horno.

Originalmente se hace en hornos bajo tierra. Se acompaña con piña, cilantro y cebolla encurtida con naranja.

Su manera de degustarlo es dentro de un taco, nosotros lo hemos metido en un pan de pita ya que creemos que es una manera diferente de poder comerlo y a la vez idóneo para soportar el tremendo guiso.

Esperemos que lo disfruten