

BAO DE CORDERITO PIBIL MIL GRULLAS

- 2,5 kg de pierna de cordero
- 150 g de pasta de achiote
- 250 ml de zumo de pomelo chino
- 120 ml de zumo de yuzu
- 120 ml de vino chino shaoxing
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 1/2 cucharada de pimienta negra
- 1/2 cucharada de canela en polvo
- 1/2 cucharada de comino en polvo
- 4 dientes de ajo pelados y picado muy finos
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharada de sal

Mezclar todos los ingredientes hasta que se queden de un color rojo oscuro, poner la marinada sobre las piernas de cordero y dejar reposar en nevera 24 horas para que impregne bien el sabor.

Al día siguiente Envasar al vacío y cocinar 30 horas 70 grados.

Una vez pasado el tiempo reservaremos el líquido que haya en la bolsa de vacío para luego reducirlo y volverlo a añadir a la carne una vez desmenuzada podréis sacar el hueso sin ninguna dificultad.

Pondremos el cordero dentro del bao previamente frito con la cebolla morada y cilantro fresco.

Para la cebolla marinada

- 4 cebollas moradas
- 2 chiles habaneros
- 3/4 de taza de zumo de lima
- 3/4 de taza de zumo de naranja

- 1 pizca de Sal
- 1 pizca de orégano seco

Cilantro fresco