

Receta

POC - CHUC

Ingredientes

Un kilo de filete de cerdo
50 gramos de cilantro picado
2 cucharadas de orégano
4 jitomates enteros
2 cebollas partidas por la mitad
4 naranjas agrías
2 cucharadas de tomillo
Un manojo de rábano
2 cucharadas de pimienta
Un aguacate
Sal al gusto
Tortillas para taquear

Preparación

Una vez que lavaste y desinfectaste los ingredientes, exprime las naranjas agrías y vacía el jugo en un recipiente. Luego añade orégano, pimienta, tomillo y mezcla bien. Baña los filetes de cerdo con el jugo y añade sal al gusto por los costados. Colócalo en la estufa y añade cebollas y jitomates. Mueve

los filetes de manera constante para que se cuezan bien.

Te podría interesar: ¿Qué lugares visitar en Valladolid, el Pueblo Mágico de Yucatán?

Chiltomate

Una vez que los jitomates están suaves, retira la cáscara, córtalos en cuadros pequeños y agrega cilantro; mezcla hasta que estén bien combinados y añade 1/4 de taza con agua y sal al gusto.

Cebolla

Pon la cebolla al fuego y luego retírala cuando esté suave, luego córtala en cuadros medianos o grandes y añade el jugo de naranja, así como 1/4 de taza con agua y mezcla.

Por último, corta los filetes en tiras, colócalos en el plato y decora con aguacate y rábanos. Acompaña con el chiltomate, las cebollas y tortillas.