

Tacos de Carnitas Callejeros en Olla Multiuso

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
45 minutos	2 horas	12

Ingredientes

- 1 naranja
- 3 lb de paleta de cerdo con hueso
- 1 cucharada de sal kosher
- 2 tazas de refresco de cola
- 2 hojas de laurel
- 1 palito de canela
- 6 dientes de ajo
- 1 ½ cucharaditas de comino molido, divididas
- 1 cebolla blanca grande
- ½ manojo de cilantro fresco
- 4 limas, para el jugo y los gajos
- 2 bloques (16 oz) de manteca de cerdo (o manteca vegetal)
- 24 tortillas de maíz pequeñas
- 2 cucharadas de salsa picante estilo mexicano, para servir

Pasos

1. Corta la naranja por la mitad. Corta el cerdo en cubos de 1 ½ pulgadas; cubre con la sal (lávate las manos). Coloca el cerdo, las mitades de naranja, el refresco de cola, las hojas de laurel, el palito de canela, el ajo y 1 cucharadita de comino en la olla multifuncional. Sella la tapa siguiendo las indicaciones del fabricante. Cocina en potencia ALTA, durante 40 minutos (o coloca en una olla de cocción lenta y cocina en potencia ALTA durante 4 horas), hasta que el cerdo alcance 185°F. Deja liberar el vapor naturalmente durante 10 minutos, luego libera el vapor restante cuidadosamente. Transfiere el cerdo y el líquido a una bandeja para asar ancha y refrigera durante 30 minutos.
2. Mientras tanto, pica la cebolla y el cilantro finamente. Exprime el jugo de 2 limas (2 cucharadas); corta las 2 limas restantes en gajos. Calienta la manteca en una olla de hierro grande hasta alcanzar 325°F.
3. Retira el cerdo enfriado del líquido (reserva el líquido para cocinar arroz o frijoles, si deseas); seca el cerdo completamente. Fríe el cerdo, en tandas si es necesario, de 3 a 4 minutos hasta que se dore. Transfiere el cerdo frito a una bandeja para hornear forrada con toallas de papel para escurrir. Después de escurrir, coloca el cerdo en un tazón mediano y desmenuza en trozos grandes. Incorpora el jugo de lima y la ½ cucharadita de comino restante; revuelve para cubrir bien.
4. Calienta las tortillas siguiendo las indicaciones del empaque. Separa las tortillas en 12 montoncitos de 2 tortillas cada uno. Divide la mezcla de cerdo entre los montoncitos de tortillas; finaliza con cebolla y cilantro. Sirve con los gajos de lima y la salsa picante.

Consejo del chef

Para darle un toque tropical, finaliza con cubitos de mango y piña frescos, luego espolvorea con condimento de chile y lima.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 270, Grasa total 15g, Grasas saturadas 5g, Grasas trans 0g, Colesterol 65mg, Sodio 610mg, Carbohidrato 16g, Fibra 1g, Azúcar total 3g (Incl. 0g azúcares añadidos), Proteína 17g, Vitamina D 6%, Calcio 2%, Hierro 6%, Potasio 8%