

SECONDI PIATTI

Carnitas Taco

LUOGO: [Centro America](#) / [Guatemala](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 1kg di lardo
- 1
- 2 kg di coda di maiale tagliata a cubetti da 5 cm l'uno
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato fresco
- 1 tazza di Chile de arbol salsa (segue la ricetta)
- 2 cucchiaini di sale

PREPARAZIONE

1 In una grossa casseruola sciogliete il lardo a fuoco moderato. Aggiungete il maiale, il sale ed il pepe e soffriggete fino a che il maiale sia tenero. Cuocete per circa un'ora, prestando attenzione a non rendere la carne croccante.

Rimuovete il maiale e mettetelo da parte fino a che si raffreddi. Sbrindellate la carne con le mani o con l'aiuto di una forchetta.

Rimuovete e scartate qualsiasi rimasuglio di grasso. Trasferite la carne in una casseruola

di dimensioni medie, aggiungete la Arbol salsa e cuocete a fuoco moderato mescolando frequentemente.

Servite con una tortilla di mais tostata come taco.

La carnitas può conservarsi fino a 5 giorni in frigorifero prima di essere servita con un taco.