

SECONDI PIATTI

Carnitas

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 grosse costolette di maiale
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaio di condimento Fiesta Fajita
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di burro o margarina
- 2 tazze di salsa di peperoncini Ancho (vedi la ricetta)
- riso lessato (facoltativo)

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare ogni eccesso di grasso dalle costolette di maiale e tagliare le costolette in cubi da 2cm. Metterli in una grossa ciotola e condire con il preparato Fajita.
Scaldare una grossa padella e, quando calda, aggiungere l'olio ed il burro. Versare la farina nella ciotola e schiacciarci dentro la carne così che ogni pezzo venga coperto con la farina,

quindi mettere la carne nella padella. Far prendere colore a fuoco medio alto, girandola occasionalmente.

Quando non ci sono più superfici rosa ma tutta la carne è dorata, versare la salsa chili nella pentola e mescolare bene.

Versare la carne e la salsa in una casseruola da 25x25 e infornare scoperto per 2 ore a 150°C, mescolando il preparato ogni minuti.

Rimuovere e lasciar riposare per 15 minuti prima di servire.

NOTE

I carnitas sono piccoli pezzi di maiale che sono scottati velocemente nell'olio bollente, coperti con salsa chili, quindi cotti in forno lentamente fino a che siano teneri. Vengono gustati soli o su di un letto di riso.