

TACOS DE CARNITAS

**RINDE 6-8
PORCIONES**



INGREDIENTES

- 5 lb de espaldilla de cerdo (pork butt), en trozos
- Jugo de 2 naranjas
- 1 botella de Coca-Cola de 20 oz
- 1 cebolla partida a la mitad
- 3 dientes de ajo
- Agua, la necesaria
- Manteca de cerdo para freír
- Tortillas de maíz
- Cebolla picada y cilantro para servir

PREPARACIÓN

1. Coloca la carne, el jugo de naranja, la Coca-Cola, la cebolla y el ajo en una olla grande. Agrega suficiente agua para cubrir. Cocina a fuego suave hasta que esté tierna, aproximadamente de 1 a 1½ horas.
2. Retira la carne y fríela en manteca caliente hasta que se dore y los bordes queden crujientes.
3. Pícala y sírvela en tortillas calientes con cebolla y cilantro.

ESCANEA PARA MÁS RECETAS

CELEBRA TU SABOR

