

13.- “Carnitas”

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/carnitas.html>

S'anomena “Carnitas” a un plat de cuina mexicana fet amb costella i carn magra de porc. Aquesta recepta me la va ensenyar a fer la meva tia Alicia que era originària de Chiapas i era una cuinera excel·lent. Ella les feia amb llard de porc però jo vaig canviar aquest ingredient per oli d'oliva i també queden molt bé.

Ingredients per a sis persones

1.5 Kg de costella tallada a quadrets

0.5 Kg de carn magra tallada també a quadrets

1 fulla de llorer

200ml d'oli d'oliva

Una mica de farigola

Sal

Un vas d'aigua gran

1 cabeça d'all

150 ml de llet

Elaboració

Salar la carn i afegir-hi una mica de farigola. Posar oli en una cassola, la carn, el llorer i la cabeça d'all. Començar a coure-ho a foc alt i anar remenant de tant en tant perquè no es cremi. Al cap d'uns 10 min, quan la carn ha canviat de color, afegir-hi el vas d'aigua. Remenar-ho be i quan comenci a bullir, abaixar el foc al mínim i tancar-ho perquè es vagi coent de mica en mica. Al cap d'una hora, comprovar que la carn ja està ben tendra. Afegir-hi la llet i anar remenant fins que s'evapori del tot. Servir-la ben calenta.

Queda molt millor si es prepara el dia abans de l'àpat, però en aquest cas la llet s'ha d'afegir quan l'escalfeu al dia següent.

Una altra opció es congelar-la per racions. Però vigileu, s'ha de congelar sense afegir-hi la llet.

Les “carnitas” combinen molt bé amb les “tortillas” i la salsa verda o la mexicana. Opcionalment, també se'ls pot posar una mica de ceba picada pel damunt.