

SETAS EN ACHIOTE (ESTILO COCHINITA PIBIL)

En la época prehispánica, la cochinita pibil era un platillo que se degustaba cada 2 de noviembre durante el llamado “**Hanał Pixan**” -comida de las almas-. Este guiso se elaboraba con faisán, jabalí o venado y se cocía en el pibu “horno de tierra”.

Después, durante la Colonia, la carne de esos animales fue reemplazada por la de cerdo. Pero no solo la carne fue lo que cambió, también los hornos de tierra pues fueron sustituidos poco a poco por ollas de vapor u hornos normales.

Hoy traemos esta receta para ti, en su forma vegana.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 12 Tacos

- 3 dientes ajo
- 2 chiles habanero
- 6 limones
- Cebolla blanca
- Cebolla morada
- Pimienta
- Ajo en polvo
- 1 y 1/2 tazas jugo naranja
- Aceite
- 750 g. setas

- Pasta de achiote
- Orégano
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBER DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

una licuadora ponemos $\frac{1}{2}$ barra de pasta de achiote (50 gr), 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de jugo de naranja, un trozo de cebolla, 3 dientes de ajo picados, un poco de orégano y una cucharadita de sal. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos la licuadora y apartamos.

una sartén grande ya caliente, agregamos un poco de aceite vegetal. Agregamos 750 gr de setas deshebradas, agregamos un poco de ajo en polvo, un poco de pimienta en polvo y un poco de sal. Mezclamos bien y dejamos calentar por dos minutos más. Vaciamos en un contenedor.

una cacerola ponemos un poco de aceite vegetal, agregamos la salsa de achiote. Agregamos las setas y mezclamos. Esperamos hasta que hierva. Probamos de sal y agregamos al gusto. Mezclamos y bajamos el fuego a flama muy baja. Tapamos la cacerola y lo dejamos 30 minutos. Cada minuto quitamos la tapa y movemos para que no se pegue. Probamos y si les parece que está un poco ácida, le puede poner $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar. Mezclamos y apagamos el fuego.

un recipiente ponemos $\frac{1}{2}$ cebolla morada rebanada en medias lunas.

$\frac{1}{4}$ de taza de jugo de limón, le agregamos agua, hasta obtener entre el agua y el jugo de limón $\frac{1}{3}$ de taza de líquido. Se lo agregamos a la cebolla, junto con un poco de sal y un poco de

orégano triturado. Agregamos un poco de aceite de oliva y un chile habanero (previamente asado y finamente picado) El chile es opcional. Podemos agregar más limón si gustan. Dejamos Marinar mínimo 15 minutos.

una tortilla de maíz, ponemos un poco de setas al pibil, y un poco de cebolla morada marinada en limón.

Presentamos

Ver video