

# Mis recetas de comer

## Índice del blog

[Recetas de cocina.](#) [Recetas de panadería y repostería.](#)

Tuesday, May 27, 2008

## Pollo o cochinita pibil

Poco a poco he ido logrando agregar nuevos platillos a mi repertorio de recetas, la verdad no son muchos pero para mi gusto si muy sabrosos. Con el paso de estos meses he tratado de ir preparando las recetas que mas agrado me han causado, aunque muchas recetas mas faltan por completar aún, esa si sera una tarea que me lleve mucho tiempo. Hoy le toco el turno al pollo pibil. El pibil es un platillo oriundo de la península yucateca en México. Siempre me gusto mucho el pollo pibil, solo que nunca antes me había puesto a cocinar en todos estos años que llevo aquí en los Estados Unidos como hasta ahora lo he hecho.

- una barra de achiote(es una mezcla de semillas de anato con especias)
- muslos y pechugas de pollo, en su defecto lomo de puerco
- una taza de jugo de naranja agria
- dos dientes de ajo
- dos pimientas gordas
- orégano
- una cucharada de consomé de pollo
- sal al gusto si es que es necesario

**La salsa de achiote.** En la licuadora mezclas todos estos ingredientes(menos el pollo) y los revuelves bien hasta que quede una salsa un poquito espesa.

**Modo de preparación #1.** En un recipiente onde pones las piezas de pollo y las cubres con la salsa dejándolas bien bañadas, las dejas que se marinen por unas dos horas. En una cacerola agregas poco de aceite comestible y agregas el pollo con todo y la salsa a que se cueza a temperatura media, dejas tapada la cacerola, le vas dando vueltas al pollo conforme se vaya requiriendo y ya que esta cocido lo apagas y retiras del fuego.

**Modo de preparación #2.** En hojas de papel de plátano envuelves las piezas de pollo con salsa y las preparas al vapor o en un horno, si no tienes hojas de plátano las puedes envolver en papel aluminio.

**Modo de preparación #3.** Hierves las pechugas de pollo y las desmenuzas, ya después encima le agregas la salsa que hayas preparado y calentado antes en la estufa.

Este platillo se sirve acompañado de un escabeche preparado con cebollas moradas, tomates sin pulpa y finamente cortados en cuadros, cilantro fresco cortado finamente, chile habanero o serrano, media taza de vinagre o de jugo de naranja agria(yo prefiero la

## Índice del blog

[Recetas de panadería y repostería](#)

[Recetas de cocina](#)

## Sobre mi

Esta es una colección de recetas que yo mismo he preparado desde el 2006. Anteriormente este blog estaba en otra dirección web, desde que la cambié me ha servido para modificarla e ir dejando solo las recetas que son mas de mi agrado y tener las recetas ordenadas conforme a mi gusto.

## Blogs de comida en español

[Albahaca y Canela](#)

[Bienmesabe](#)

[Bocados dulces y salados](#)

[Cocinitas](#)

[El Rincón de Bea](#)

[La Majuluta](#)

[La zuccheriera](#)

[Laboratorio de cocina](#)

[Las Recetas De Sara](#)

[Madeleine Cocina](#)

[Miguel Pena Roma](#)

[Seasoning Inside](#)

[Todo caserito](#)

## Blogs de comida en inglés

[BevNET.com](#)

1 hour ago

[A cat in the kitchen](#)

4 days ago

[My Mom's Recipes And More](#)

6 days ago

[Culinary in the Desert](#)

2 weeks ago

[delicious:days](#)

3 weeks ago

[Baking and Books](#)

2 years ago

naranja) y le agregas sal y pimienta.



Este es pollo pibil.



Posted by Roberto at 12:19 AM 0 Comments and 0 Reactions  
Labels: recetas-de-comida-carne

Recommend this on Google

Like 2 people liked this.

Add New Comment

Login



Type your comment here.

Arabic Bites  
2 years ago

Our Patisserie  
3 years ago

Is that my buréka?  
3 years ago

Sitios web de comida en español

esmas recetas  
Univision recetas

Sitios web de comida en inglés(no blogs)

- America's test kitchen
- Essential Pepin
- Food network
- Made in Spain-José Andrés
- Patis mexican table
- PBS everyday food
- Recipe Network
- Rick Bayless -Frontera
- Simply Ming
- Tienda-recipes from Spain

Visitantes



Showing 0 comments

Sort by popular now ▾

 [Subscribe by email](#)  [RSS](#)

Trackback URL

[Newer Post](#)

[Home](#)

[Older Post](#)

Subscribe to: [Post Comments \(Atom\)](#)