

Mexicana / Michoacana

Platos Fuertes

Carnitas de Puerco

Estilo Michoacán de

Views on the Road

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 150m

Σ Total: 170m

🍽️ 8 porciones



Ref. visual: Views on the Road (Stephanie & Cloud)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[12]

- ☐ 4 lbs Paleta o lomo de cerdo (Boston butt) en trozos de 3 pulgadas
- ☐ 1 lb (450g) Manteca pura de cerdo (Armour Lard o manteca de carnicería)
- ☐ 2 cucharadas Sal kosher
- ☐ 1 unidad Naranja entera cortada a la mitad (jugo y cáscara)
- ☐ 0.5 taza Refresco Coca-Cola mexicana (con azúcar de caña)
- ☐ 2 hojas Hojas de laurel enteras secas
- ☐ 1.5 lbs Costillitas de cerdo en trozos
- ☐ 2 tazas Agua (para disolver la sal e iniciar el confitado)
- ☐ 1 unidad a la mitad Cebolla blanca cortada por la mitad
- ☐ 0.5 taza Leche evaporada (Carnation Evaporated Milk)
- ☐ 1 cucharada Orégano seco mexicano
- ☐ 6 dientes aplastados Dientes de ajo enteros aplastados

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Manteca de Cerdo Pura: Armour Pure Lard
Grasa neutra tradicional que permite confitar la carne sin quemarla. • 📍 Pasillo de aceites o carnicería hispana.

Leche Evaporada Carnation: Carnation Evaporated Milk
Los azúcares lácteos caramelizan durante el confitado dándole ese color caoba brillante a las carnitas. • 📍 Pasillo de repostería.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Sellar la Carne en Manteca

⌚ 12 min

Derrite la manteca en la olla de hierro a fuego medio. Añade los trozos de carne sazonados con sal gruesa y dora ligeramente 10 minutos.
✓ Control: Carne sellada por fuera en manteca líquida.
- 2

Aromatizar con Cítricos y Leche

⌚ 5 min

Exprime el jugo de naranja e introduce las mitades de cáscara en la olla. Añade los ajos, laurel, leche evaporada y la Coca-Cola.
✓ Control: Líquido aromático espumando suavemente con la carne.
- 3

Confitado a Fuego Lento

⌚ 1.5h (90m)

Baja el fuego al mínimo. Cocina tapado parcialmente durante 1 hora y media hasta que los líquidos de agua se evaporen y quede solo la manteca dorando la carne.
✓ Control: Carne extremadamente tierna que se pincha sin resistencia.
- 4

Dorado Crujiente Final

⌚ 10 min

Sube el fuego a medio durante 10 minutos para que los trozos de carne se doren en la manteca por fuera. Retira con espumadera, pica en tabla rústica y sirve en tacos.
✓ Control: Costra crujiente dorada exterior y carne deshebrada jugosa.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)**
Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
Carne que se desmenuza con los dedos, con exterior dorado caramelizado crujiente e interior ultra húmedo y tierno.

🔬 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Confitado Lento en Grasa: Cocinar la carne sumergida en manteca a fuego bajo (220°F) disuelve el colágeno sin secar la fibra muscular, logrando ternura extrema antes del dorado final.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
La carne quedó dura y seca: Mantén el fuego al mínimo después del hervor inicial; deben salir pequeñas burbujas suaves, no borbotones.