



Panuchos yucatecos

Categoría: Entrada, Carne de cerdo

El auténtico sabor yucateco con el toque especial de La Costeña®.



Preparación
35 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 frasco de Rajas de Habanero La Costeña®
- 1 taza de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1/2 taza de Cebolla morada fileteada
- 1 cda de Orégano
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 12 piezas de Tortillas de maíz
- 2 tazas de Cochinita pibil
- 1 pieza de Jitomate rebanado
- 1 pieza de Aguacate en cubos



Preparación

1. Mezcla la cebolla morada con las Rajas de Habanero La Costeña®, el Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®, el orégano, la sal, la pimienta y el aceite. Reserva.
2. Calienta un sartén con 2 cucharadas de aceite, agrega la cebolla picada y espera hasta que se acitrone. Añade los Frijoles Negros Refritos La Costeña® e incorpora todo muy bien.
3. Calienta el resto del aceite y fríe las tortillas por ambos lados hasta inflar. Retíralas del aceite y drena el exceso de aceite.
4. Abre la tortilla por la mitad horizontalmente y sin despegar por completo; unta con frijoles y sirve con la cochinita pibil, el jitomate, el aguacate y las cebollas con habanero.