



Carne De Cerdo Desmechada

Description

Carne De Cerdo Desmechada – Shredded Pork (English version below)

Ingredientes

- 1 kilo de lomo de cerdo
- 2 cebollas blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 zanahorias peladas y tajadas en julianas
- 2 tallos de apio finamente picado
- 1 bouquet de hierbas (Tomillo y laurel)
- 1 litro de jugo de naranja
- 1 taza de agua
- 4 cucharadas de aceite

Preparación

1. En una olla suficientemente grande colocar el aceite a calentar y sofreír la cebolla y el ajo hasta que cristalicen.
2. Agregar el resto de los ingredientes y dejar cocinar a fuego medio por 2 horas.
3. Revolver constantemente para que no se pegue. Agregar más agua si es necesario.
4. Luego de este tiempo, sacar el lomo de cerdo a una superficie segura y con la ayuda de dos tenedores deshilar la carne ya tierna.
5. Colocar la carne desmechada de nuevo a la olla y mezclar con los otros ingredientes.
6. Servir caliente encima de tostones de plátano, arepas de maíz o cualquier otro acompañamiento.

Shredded Pork (English version)

Ingredients

- 1 kilo join pork
- 2 white onions, finely chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 2 carrots, peeled and sliced julienne

- 2 stalks celery, finely chopped
- 1 bouquet of herbs (thyme and bay leaf)
- 1 litre orange juice
- 1 cup water
- 4 tablespoons oil

Preparation

1. In a large saucepan put enough oil to heat and fry the onion and garlic until they crystallize.
2. Add the remaining ingredients and cook over medium heat for 2 hours.
3. Stir constantly to prevent sticking. Add more water if necessary.
4. After this time, remove the pork and with the help of two forks shred into small pieces.
5. Place the shredded meat back into the pot and mix with the other ingredients.
6. Serve hot over plantains, corn cakes (arepas) or other accompaniment.