

Cerdo Deshebrado

Para la mezcla de los ingredientes secos:

1 cucharada de comino
1 cucharada de ajo molido
1 cucharada de polvo de cebolla
1 cucharada de polvo de chili
1 cucharada pimentón roja (cayenne)
1 cucharada de sal
1 cucharada de pimienta negra
1 cucharada de ají molido(paprika)
1/2 taza de azúcar morena o mascabado

Por la salmuera:

1/2 taza de sal
1/2 taza de azúcar morena o mascabado
7 1/2 tazas de agua, fría
2 hojas de laurel
3 cucharadas de la mezcla de los primeros ingredientes
1.8kg-3.2kg de espaldilla de puerco, con una capa de grasa
(*puedes usar tocino y ponerlo en la salmuera también)

Combinar el primer grupo de ingredientes y dejarlos a un lado tapados con un plástico.

Mezclar los ingredientes de la salmuera en una bolsa de plástico grande y gruesa. La bolsa debe estar dentro de un recipiente. Enjuagar el cerdo y sumergirlo en la salmuera. Meterlo al refrigerador por 8 horas aproximadamente.

Retirar el cerdo y secarlo. Untarle a la carne todos los primeros ingredientes ya mezclados. Es importante cubrirla completamente. Colocar la grasa hacia arriba en la olla de cocción lenta y cocinar a fuego alto durante 7 horas, o 10 horas a fuego lento. Dejarlo reposar un poco antes de sacarlo de la olla y triturarlo con 2 tenedores. Echar la carne a los jugos y servir.