

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 le 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 tritularlo con 2 tenedores. Echar la carne a los jugos y servir.