



INGREDIENTS

- Carn picada de porc
- Cebes
- All
- Taronges
- Llimona
- Axiote
- Oregana
- Comi
- Cilantro picat
- Oli d'oliva
- Sal, pebre
- Alvocat
- *Tortites* mexicanes (cruixents)

ELABORACIÓ

1. Peleu les cebes i els alls.
2. Trinxeu-ho tot i ofegueu-lo en una paella amb un raig d'oli.
3. Afegiu la carn picada i remeneu-ho tot plegat.
4. Afegiu les especíes i deixeu sofregir lentament.
5. Feu suc de taronja i llimona i aboqueu-ho al guisat.
6. Deixeu-ho coure poc a poc fins que quedi un guisat no gaire sec, mes aviat sucós.
7. Poseu-ho a punt de sal i pebre i reserveu-ho. Espereu que refredi.
8. Obriu l'alvocat i trinxeu-lo amb una forquilla. Afegiu unes gotes de llimona i sal.
9. Poseu les *tortites* en un plat, poseu al damunt una cullerada de guisat de cochinita pibil. Afegiu al damunt una mica de pasta d'alvocat. Serviu-ho.

NOTES:

