

## **RECETA MUNDUA**

### **Para la pierna de cordero**

1 pierna de cordero

Sal

Aceite

Cocinada durante 24h a 70 grados

Desmigar y reservar

### **Para el pibil**

Cebolla morada

Ajo asado

Orégano

Laurel

Canela

Naranja

Achiote

Pimienta negra

Chile de árbol

Chile morita

Chile Pasilla

Chile piquin

Cocinar todos los ingredientes juntos en una olla con aceite de oliva y triturar aligerando con caldo de ave. Mezclar el pibil y el cordero desmigado en un olla y poner a punto de sal.

### **Aguacate**

5 aguacate

3 limas

Sal

Triturar todo junto y reservar en una manga con uno de los huesos

### **Cebolla encurtida**

Cortar la cebolla morada con mandolina y sumergir en una mezcla a partes iguales de vinagre y Lima, reservar un día y usar.