

## CUERITOS DE PUERCO EN VINAGRE

### Ingredientes:

- 1 kg de Cueritos de Puerco cortados en cuadros de 3 por 3 cms
- 4 dientes de Ajo
- 1 Cucharada de Sal
- 10 hojas de Laurel
- 1 cucharita de Pimienta Negra en bola
- 1 cucharita de Orégano

### Ingredientes escabeche:

- 1 ½ tazas de Vinagre
- 2 tazas de agua
- ½ Cebolla en rebanadas
- 2 a 4 Chiles Jalapeños
- 2 Zanahorias en rebanadas
- 1 cucharita de sal

### Preparación:

1. Los cueritos se ponen en una olla, se cubren de agua, se les agrega los dientes de ajo, la sal, el laurel, la pimienta y el orégano y se deja hervir durante el tiempo suficiente para suavizar la carne aproximadamente 40 minutos. Se escurren los cueritos y se desecha el agua de cocimiento.
2. Mientras se cuecen los cueritos se pone en una olla pequeña el vinagre, se le agrega 2 tazas de agua, la cebolla rebanada, los chiles en rebanadas, las zanahorias, y una cucharita de sal. Se deja hervir 10 minutos para cocer las verduras que deben quedar crujientes. Se añaden los cueritos cocidos a la verdura y se deja reposar la mezcla.
3. Se sirven como botana o para acompañar tostadas o tacos. Se conservan en refrigeración. Los cueritos se van a hacer sólidos con el frío, para volver a comerlos hay que dejar fuera del refrigerador un rato o calentarlos muy ligeramente para quitarles lo frío.