

PERNIL DE CERDO NAVIDEÑO

INGREDIENTES

1 Pernil de cerdo de 6 u 8 kg
2 Cebollas grandes
1 Pimentón rojo
2 Cabezas de ajo
100 grs de tocineta troceada
Aceitunas deshuesadas
2 Cdas de salsa inglesa
1 Cerveza
1 Lata de Coca Cola light
¼ taza de vinagre de vino
2 Cda de orégano
2 Cdas de tomillo
4 Hojas de laurel
2 Vasos de zumo de naranja natural
½ taza de pasas
Sal y Pimienta

Para adornar

1 Lata de piña en almíbar
1 Frasco de cerezas en marrasquino

PREPARACIÓN

El día antes a la preparación del pernil

Se hace un aliño licuando la cebolla, los ajos, cerveza, pepsí, salsa inglesa, vinagre, pimienta, sal, tomillo, orégano, zumo de naranja y el almíbar de la piña (opcional), dividir en dos partes (una para macerar el pernil y otra parte para ir bañando el pernil cuando se esté horneando)

Limpiamos bien el pernil quitando el exceso de grasa. Punzamos con la punta de un cuchillo al pernil para abrir pequeños orificios, para que los jugos entren a la carne. Rellenamos los orificios con trocitos de tocineta, aceitunas, pasas y pimentón y dejamos macerando de un día para otro en la bandeja donde se va a hornear, con el aliño y las hojas de laurel, dentro del refrigerador.

El día de la preparación

La pieza de pernil la sacamos de la nevera más o menos ½ hora antes de hornearlo.

Pre-calentar el horno a 250 °C.

Cubrimos la bandeja con papel de aluminio y metemos al horno hasta ablandar y que la carne comience a despegarse del hueso, unas 6 ½ horas más o menos (un aproximado de 1 hora por kg).

Damos vuelta al pernil cada 2 horas y verificamos que no se seque. Puede agregarse más líquido del que tenemos reservado si es necesario ir bañando con salsa de vez en cuando para que su dorado sea uniforme.

Cuando falte aproximadamente 1 hora, subimos la temperatura a 300° C y destapamos el pernil.

10 min antes de terminar su cocción, sacamos el pernil y lo adornamos con las rodajas de piñas en almíbar y las cerezas en marrasquino, volvemos a meter el pernil al horno por 10 min mas y listo!!

SUGERENCIA

Cuando el pernil este reposado, se rebana finamente y se sirve bañado en su salsa.

Si gustan de una salsa más espesa, al finalizar el horneado se saca la salsa de la bandeja y se cocina en una hornilla con un poco de harina.

Antes de meter al horno se puede colocar en los orificios trocitos de queso amarillo, le queda exquisito.