RECETA

Pierna Ahumada Glaseada

Pierna ahumada precocida, calentada al horno y barnizada con miel, mostaza y jugo de piña hasta brillar.



10	150	Fácil
personas	minutos	dificultad

INGREDIENTES

Pierna de cerdo ahumada	1 pieza de aproximadamente 7½ lb
Miel	½ taza
Mostaza Dijon	¼ de taza
Jugo de piña	½ taza
Azúcar morena	½ taza
Pimienta negra molida	1 cucharadita
Agua	1 taza

PREPARACIÓN

1 Prepara la pierna.

Saca la pierna del refrigerador 30 minutos antes. Retira la malla o el empaque y, si trae una capa gruesa de piel, quítala dejando la grasa. Marca la grasa en rombos de 3 cm con cortes de ½ cm para que el glaseado se adhiera. Precalienta el horno a 150 °C.

2 Calienta tapada.

Coloca la pierna en una bandeja con el agua en el fondo y cúbrela con papel aluminio. Hornea unas 2 horas, calculando unos 15 minutos por libra, hasta que un termómetro en el centro marque 60 °C. La pierna ahumada ya está cocida; hornearla más de lo necesario solo la seca.

3 Prepara el glaseado.

Mientras tanto, mezcla en una olla pequeña la miel, la mostaza, el jugo de piña, el azúcar morena y la pimienta. Hierve a fuego medio 6–8 minutos, moviendo, hasta que espese ligeramente. Retira del fuego; al enfriar toma más cuerpo.

4 Glasea y dora.

Destapa la pierna, descarta el papel y sube el horno a 200 °C. Barniza con un tercio del glaseado y hornea 25–30 minutos, repitiendo el barnizado dos veces más. La superficie debe quedar brillante y con los bordes de los rombos dorados, sin llegar a negro. Deja reposar 15 minutos y rebana fino contra la fibra.