RECETA

Pierna Navideña Horneada

Pierna de cerdo cruda marinada con ajo, naranja agria y especias, horneada lento hasta quedar tierna y con la piel dorada.



12	330	Difícil
personas	minutos	dificultad

INGREDIENTES

Pierna de cerdo cruda Ver en Cortes premium →	1 pieza de aproximadamente 11 lb, con piel
Ajo	12 dientes
Jugo de naranja agria	1 taza
Sal	2 cucharadas
Pimienta negra molida	1 cucharada
Orégano seco	1 cucharada
Comino molido	2 cucharaditas
Aceite vegetal	¼ de taza
Cebolla	2, en rodajas gruesas
Agua	2 tazas

PREPARACIÓN

1 Marina desde la víspera.

Machaca el ajo con la sal y mézclalo con el jugo de naranja agria, la pimienta, el orégano, el comino y el aceite. Haz cortes profundos en la carne cada 5 cm y rellénalos con el adobo, o inyéctalo con una jeringa de cocina; una pierna tan grande no toma sabor solo por fuera. Marca la piel en rombos sin llegar a la carne, frota el resto del adobo por toda la pieza y déjala tapada en el refrigerador de 12 a 24 horas.

2 Hornea a baja temperatura.

Saca la pierna 1 hora antes de hornear. Precalienta el horno a 160 °C. Coloca las rodajas de cebolla en el fondo de una bandeja honda, la pierna encima con la piel hacia arriba y vierte el agua y el adobo sobrante. Cubre con papel aluminio sellando los bordes y hornea unas 4 horas, calculando 22 minutos por libra. Cada hora, riega la carne con el jugo de la bandeja.

3 Comprueba la temperatura.

Mide en la parte más gruesa sin tocar el hueso. Para una pierna entera busca 71 °C: es más que el mínimo de 63 °C del cerdo porque a esa temperatura el tejido conectivo de la pierna se ablanda y la carne se rebana sin resistencia. Si todavía no llega, sigue tapada y revisa cada 20 minutos.

4 Dora la piel y reposa.

Retira el papel aluminio, sube el horno a 220 °C y hornea 30–40 minutos más, hasta que la piel esté dorada y crujiente. Si se dora demasiado rápido por un lado, gira la bandeja. Pasa la pierna a una tabla, cúbrela sin apretar y déjala reposar 30 minutos: los jugos se redistribuyen y el corte no sale seco. Cuela el jugo de la bandeja y sírvelo aparte.