

# Cerdo horneado hondureño



## + [Recetas de navidad](#)



6 personas



Alto (40'-60')



Medio



Media

Es la principal comida de las festividades hondureñas, la carne debe ser de piezas de cerdos jóvenes, generalmente se hornean enteros y se preparan para decorar las mesas festivas.

9

## Ingredientes para Cerdo horneado hondureño:

- 1 [cerdo](#) de no más de 4 Kg de peso entero
- 1 taza de [aceite](#)
- 1 ½ taza de [vinagre](#)
- 1 cucharadita de [orégano](#)
- 1/2 cucharadita de [tomillo](#)
- 6 dientes de [ajos](#) picados
- 1 o 2 hojas de [laurel](#)
- 2 cucharadas de [pimentón dulce](#)
- 2 cucharadas de [pimentón](#) picante
- 1 ramita de [tomillo](#)
- [pimienta](#) negra
- [sal](#) a gusto

[Convertor de medidas \(pesos, volúmenes, temperaturas...\)](#)



todavía no tenemos foto  
de esta receta

[envía tu foto](#)

## Cómo hacer Cerdo horneado hondureño paso a paso:

**Paso 1:** Colocar el cerdo en una asadera para horno, con el cuero hacia abajo, preparar el [adobo](#) mezclando todos los ingredientes, [rociar](#) el cerdo y dejar [macerar](#) durante ocho horas en la nevera o en un lugar fresco.

**Paso 2:** Encender el horno a temperatura media, 20 minutos antes de meter el cerdo. [Hornear](#) el cerdo de 2 a 3 horas rociando de vez en cuando con

el [fondo de cocción](#), el cuero del animal deberá estar crocante y [dorado](#). La [cocción](#) dependerá del peso del animal, por cada Kg de cerdo se necesitan 30 minutos de horno.

**Paso 3:** Se puede servir tibio, aunque por lo general se presenta frío orlado con ensalada o vegetales y presentado como centro de la mesa navideña.

#### **Consejos y trucos para cocinar Cerdo horneado hondureño:**

El animal debe ser pequeño y se asara entero, tiene que estar abierto longitudinalmente.