Paleta de cerdo al horno

Fuente: www.mis-recetas.org

Ingredientes:

1 kg de paleta de cerdo	2 cdas. de mostaza
1 diente de ajo rallado	1 cda. de miel
1 vaso de cerveza	1 puñado de perejil
sal y pimienta	2 cdas. de aceto balsámico

Preparación:

Envolver la en el papel de aluminio bien untada con todos los ingredientes. Poner en una placa y hornear 3 horas a 120 grados, de ésta forma queda muy tierna y jugosa. Servir con un rico puré de batatas.