

Paletilla de cerdo mechada al horno



+ [Recetas de navidad](#)



6 personas



Más de 60'



Barato



Fácil

Lomo de cerdo mechado con jamón, horneado con una guarnición de cebollas, ajos y vino.

4

Ingredientes para Paletilla de cerdo mechada al horno:

- 1 trozo de paletilla de [cerdo](#) de 1 kilo y medio,
- 250 gramos de [jamón](#)  serrano cortado en tiritas,
- 4 dientes de [ajo](#) ,
- 2 [cebollas](#) gordas,
- 1 cucharada colmada de [pimentón dulce](#) de la Vera,
- 1 vaso y medio de [vino](#) blanco,
- [aceite de oliva](#) virgen,
- [sal](#) y [pimienta](#) .

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



todavía no tenemos foto
de esta receta

[envía tu foto](#)

Cómo hacer Paletilla de cerdo mechada al horno paso a paso:

- Ponemos el horno a calentar a 220 grados. Cojemos la paletilla y hacemos con un cuchillo hendiduras en las que iremos metiendo las tiras de jamón, si teneis es mejor hacerlo con una aguja de [mechar](#).
- Ponemos la carne en una bandeja de horno, [pelamos](#) las cebollas y cortamos a rodajas no muy gordas, y los ajos [pelados](#) y a rodajitas y ponemos alrededor de la carne, salpimentamos, echamos por encima el pimentón.

- Ponemos un chorito de aceite por encima y añadimos el vino y 1 vaso de agua, y dejamos hacer sobre 1 hora, bañando de vez en cuando la carne con la salsa. Servir caliente .