

Pierna de Cerdo Rellena al Horno



+ [Recetas de navidad](#)



8 personas



Más de 60'



Medio



Media

Buena para Navidad.....

Bueno , esta receta proviene de mi madre que en paz descanse y es una receta muy buena para todos aquellos que quieren probar una pierna de cerdo horneada y muy muy suave.... Se corta casi al contacto con el tenedor, sólo hay que seguir al pie de la letra cada una de las indicaciones y verán que en Navidad tendrán algo muy bueno en su mesa y quedarán muy satisfechos sus invitados.

399

Ingredientes para Pierna de Cerdo Rellena al Horno:

- Una pierna de [cerdo](#) de unos 6 kilos o menos deshuesada y sin el cuero exterior.
- 3 litros de [jugo](#) de [naranjas](#) 🛒 dulces
- 1 kilo de [tocino](#)
- 1 kilo de [jamón](#) 🛒 de pierna
- 1/2 kilo de [almendras](#)
- 1/2 kilo de [pasas](#)
- 1/2 kilo de [nueces](#)
- 1 jeringa para inyectar ganado (osea de las grandes)
- 1 lata de [mantequilla](#) que sea de las mas finas
- 1 [sal](#) con [ajo](#)
- 1 [pimienta](#) molida fina
- 1 charola de aluminio
- 1 papel aluminio

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



muy buena y jugosa.....

Cómo hacer Pierna de Cerdo Rellena al Horno paso a paso:

- Quizás parecerá que los ingredientes no concuerdan (por el jamón y por el tocino), pero les aseguro que es un sabor muy muy bueno.
- La pierna se compra deshuesada y sin el cuero de la parte externa, después con el jugo de naranja se [cuela](#) y se deja sin pulpa alguna, al jugo de naranja se le pone pimienta negra molida y también se le pone sal de ajo al gusto, ese jugo fino que queda se le [inyecta](#) a la pierna por todos lados varias veces para que el jugo suavice la carne por dentro, se [inyecta](#) repetidas veces por todos lados hasta que se vea que el jugo sale por otros lados de la carne; después en un recipiente se pone la pierna [marinar](#) en el jugo de naranja con la sal de ajo y la pimienta durante toda la noche en el refrigerador.
- Al otro día se saca la pierna y después con un cuchillo se le hacen varios agujeros por todos lados para rellenarla con los demás ingredientes, se le pueden hacer [cortadas](#) largas a la pierna siempre y cuando cuidar de no traspasar la pierna de la superficie al [fondo](#) de la misma por que si no el jugo se saldrá por la parte de abajo.
- Una vez que los hoyos o las [cortadas](#) están por todos lados de la pierna, se procede a rellenarla con los demás ingredientes; se mezcla en un recipiente las pasas, el tocino [cortado](#) en pedazos al gusto al igual que el jamón, las pasas, las almendras y las nueces;
- Entonces se toma la mezcla de esos ingredientes y se van introduciendo poco a poco en las regiones donde hicimos las [cortadas](#) con el cuchillo; si es posible, es conveniente meter todo el relleno hasta ver que la pierna se deforma de tanto relleno introducido; la pierna se pone en una charola de aluminio ya sin el jugo de naranja, una vez rellena se le [espolvorea](#) sal con ajo y pimienta; se le cubre con mantequilla, bastante mantequilla, y se mete al horno a una temperatura de 165 grados durante 6 horas, eso ya depende del horno que se este usando.
- Se cubre bien con el papel aluminio y se deja ahí en el horno el tiempo estimado, después de varias horas empezara a oler rico.... En este punto hay que ver como va nuestra pierna, se puede destapar del papel aluminio y ver como va la [cocción](#), después de unas 6 o 7 horas la pierna está [cocida](#) por dentro y por fuera, una vez que la pierna está [cocida](#) y nada seca por que se [baña](#) en la misma mantequilla se verán los resultados cuando metamos un cuchillo para ver la suavidad de la carne.....Ahí es donde verán que suavidad de pierna y su sabor.

Y.....LISTO!.....ESTA LISTA PARA SERVIR CON LO QUE GUSTEN
ACOMPañARLA!!!

Consejos y trucos para cocinar Pierna de Cerdo Rellena al Horno:

trucos.....

1. La pierna debe de ser de menos de 6 kilos por que el cerdo entre más chico mas suave.

2. La pierna se puede destapar totalmente una vez cocida en el horno para que se dore de la superficie
3. El jugo de naranja durante toda la noche ablanda la carne
4. La mantequilla y las carnes que van de relleno no permiten que la carne sea seca.
5. La mantequilla derretida da buen sabor y ayuda a que la pierna no se seque cuando se esta bañando en ella.
6. YO NO SE COMO HAY PERSONAS QUE SE LES OCURRE INYECTAR UNA PIERNA DE CERDO CON VINO O CON LICOR, ESO AGRIA LA CARNE DE UNA MANERA BRUTAL E INCLUSO EN LOS LUGARES EN DONDE FUE INYECTADA LA PIERNA SABE FEO.....UNA COSA ES UNA PIERNA DE CERDO CON JUGO DE NARANJA Y OTRA ES CON VINO.....