

Pierna de Cerdo a la Sidra



+ [Recetas de navidad](#)



10 personas



Más de 60'



Medio



Fácil

Pierna de cerdo para celebrar la navidad, mechada con tocino e inyectada con sidra; se sirve con manzanas fileteadas y lechuga.

5

Ingredientes para Pierna de Cerdo a la Sidra:

- 1 pierna de [cerdo](#) deshuesada
- 350 grms de [tocino](#) ahumado
- 3 tazas de [sidra](#)
- [sal](#) y [pimienta](#) al gusto

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



todavía no tenemos foto
de esta receta

[envía tu foto](#)

Cómo hacer Pierna de Cerdo a la Sidra paso a paso:

- La pierna se amarra con una hilaza gruesa para que tenga una forma estética, mechela con tocino e inyéctele con la sidra por todos lados.
- Se [unta](#) con sal y pimienta, meta al horno tapada a 190 C bañándola de vez en cuando con los mismo jugos que suelta hasta que se [cueza](#).
- Destápela y deja [dorar](#) poco antes de sacarla del horno para que dore parejo y no se reseque, bañándola para que no se seque.
- Se pone en un platón grande se rebana y se [decora](#) con manzanas sin [pelar](#) fileteadas de preferencia rojas y con hojas de lechuga.