

# Pierna de cerdo a la mostaza



## + [Recetas de navidad](#)



10 personas



Más de 60'



Medio



Fácil

Pierna de cerdo untada con mostaza, se sirve con manzanas fileteadas y hojitas de perejil.

5

## Ingredientes para Pierna de cerdo a la mostaza:

- 1 pierna de [puerco](#) deshuesada
- 5 cucharadas de [mostaza](#) French Dijon
- 2 mazanas rojas para decorar
- [sal](#) y [pimienta](#) al gusto
- [perejil](#) chino para decorar

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



todavía no tenemos foto  
de esta receta

envía tu foto

## Cómo hacer Pierna de cerdo a la mostaza paso a paso:

- La pierna se amarra con hilaza gruesa para que no pierda la forma estética, se [unta](#) muy bien con la sal y la pimienta; y la mostaza..
- Se mete en una charcoal honda al horno debidamente tapada bañándola de vez en cuando con los jugos que suelta, hasta que se [cueza](#), destápela y déjela [dorar](#), bañándola con sus jugos, debe [dorarse](#) toda pareja y seguirla bañando para que no quede reseca.
- Se requiere de 45 a 60 minutos por kilo, el horno a 190 C.
- Se pone en un platón grande se rebana y alrededor se le ponen manzanas fileteadas con cascar con hojitas de perejil.