

Pierna de cerdo al champagne



+ [Recetas de navidad](#)



10 personas



Más de 60'



Medio



Fácil

Otra forma para preparar la pierna de cerdo, mechada con salchichas y almendras e inyectada con champagne; se sirve con zanahorias cocidas en rebanadas.

3

Ingredientes para Pierna de cerdo al champagne:

- Una pierna de [cerdo](#) deshuesada
- 6 [salchichas](#) de [pavo](#) cortadas en cuatro a lo largo
- 250 grs. de [almendras](#) peladas
- 3 tazas de champagne
- [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 al champagne paso a paso:

- Se amarra la pierna con una hilaza gruesa, para que tenga forma estética, mechela con las tiras de salchicha y las almendras, se [inyecta](#) con el champagne por todos lados.
- Se [unta](#) por todos lados con sal y pimienta, se mete al horno en una cacerola honda tapada y se debe [bañar](#) de vez en cuando con los mismo jugos que suelta. hasta que se [cueza](#). destápela y déjela [dorar](#) por ambos lados bañándola para que no se reseque con los jugos. Temperatura a 190 C.
- Se pone en un platón grande y se rebana se [adorna](#) con rebanadas de zanahorias [cocidas](#).

Consejos y trucos para cocinar Pierna de cerdo al champagne:

- Puede acompañarse con salchichas cortadas a lo largo salteados con pimiento morrón rojo, sal y pimienta al gusto.