

Pierna de cerdo navideño al vino

Fuente: El blog de Uvinum

Ingredientes:

- 4 kilos de carne de cerdo (preferiblemente pierna de cerdo y que sea en una sola pieza)
- 1 botella de **vino tinto**
- 200 ml de **vinagre**
- 2 cucharaditas de **orégano**
- **Sal** y pimienta al gusto
- 100 gramos de **azúcar** blanca
- 1 cucharadita de **comino** en polvo
- 4 cucharaditas de **pimentón** en polvo
- 1 copa de **brandy** o **pisco**
- 100 gramos de mantequilla

Preparación:

- Disolver la azúcar en el vinagre, reservar.
- En un bol grande (en que pueda entrar la carne para macerar), verter el vino, la sal, la pimienta, el comino, el pimentón en polvo, el orégano y la copa de brandy o pisco, remover bien.
- Sumergir la carne de cerdo en la preparación anterior, esto debe hacerse la noche anterior a navidad, para que logre macerar perfectamente, una vez sumergida la carne en la preparación, macerar en la refrigeradora o nevera.
- Pasado las 24 horas de macerado de la carne, sacar del macerado y colocar en la fuente que se va hornear.
- Verter el jugo en que se macero sobre la carne.
- Inmediatamente después ayudados de una brocha de cocina, unta el lechón con el azúcar disuelto en vinagre, hazlo hasta acabar esta preparación (este paso le dará el punto de acaramelado que buscamos).
- Inmediatamente después haz el mismo procedimiento con la brocha, pero esta vez con la mantequilla previamente derretida.
- Introducir la preparación al horno precalentado por 2 horas a 200 grados.

Secretos y consejos de la preparación

- Esta preparación también se puede hacer con otras partes del cerdo, pero la pierna es la más jugosa del animal.
- Para que el macerado sea más uniforme, recomendamos introducir la carne en una bolsa de plástico y luego verter el aderezo, luego refrigerar. Así el aderezo macerará mejor la carne.
- En la receta recomendamos 2 horas a 200 grados en el horno, pero recomendamos vigilar la preparación ya que puede salir minutos antes o después.
- Esta preparación puede ir acompañada con patatas, las cuales pueden ser horneadas junto a la carne.
- De guarnición además de la patatas, recomendamos **arroz**, ensalada o puré de manzana
- Maridaje: Esta carne tiene un toque de caramelo y el salado del aderezo, el maridaje ideal es un vino tinto, **cabernet sauvignon** o **malbec** sería los recomendados.