

Receta de cocina: Pierna de cerdo al horno

Fuente: lightrecetas.blogspot.com.ar

Ingredientes:

3 kilos de *pierna*

3 zanahorias,

3 poros,

3 cebollas,

150 grs. de jamón crudo,

2 tazas de caldo.

Preparación:

La pierna se mecha con el jamón, sazonándose con sal y pimienta. Se coloca en un recipiente y a su alrededor se le acomodan las cebollas y los poros en rebanadas y las zanahorias peladas y cortadas en ruedas, sirviéndole las dos tazas de caldo. Durante media hora debe de estar a temperatura fuerte el horno y después se le baja a doscientos cincuenta grados centígrados. Estará listo en una hora o al sentirse suave. Se sirve con puré de papas o ensaladas de lechuga.