

Recetas de Cocina: Pernil de Cerdo al Horno – Recetas de Navidad

Fuente: www.saborcontinental.com



1 pernil de cochino de unos 6 kilos;
2 cebollas grandes,
1/2 kilo; 17 dientes de ajo machacados;
1/2 taza de aceite;
2 cucharadas de salsa inglesa Worcestershire;
9 cucharaditas de sal;
1 1/2 cucharadita de pimienta negra,

recién molida;

1/4 de taza de vinagre de vino;

2 cucharaditas de orégano fresco o 1 cucharadita si es seco, molido;

1 ramita de tomillo; 1 hoja de laurel;

2 tazas de jugo de naranja;

1 limón.

INGREDIENTES PARA LA SALSA

1/2 taza de vino dulce Moscatel o Madeira; 1/4 de cucharadita de pimienta negra, recién molida; 1 cucharadita de salsa inglesa Worcestershire; 1 cucharada de harina opcional.

PREPARACIÓN

1. Un día antes de hornear el perrnil o con varias horas de anticipación, se prepara un adobo poniendo en el vaso de una trituradora la cebolla picada, los ajos machacados y el aceite. Se tritura bien. Se vierte en un envase y se le agregan la salsa inglesa, 7 cucharaditas de la sal, la pimienta, el vinagre, el orégano, el tomillo, el laurel y el jugo de naranja.
2. Se quita el exceso de grasa al cochino. Se frota con el limón. Se lava, se seca bien y se frota con las 2 cucharaditas de sal restantes. Se frota luego con el adobo. Se deja en una bandeja grande en la nevera hasta el día siguiente, dándole vuelta y bañándolo con el adobo de vez en cuando. El perrnil debe sacarse de la nevera 1/2 hora antes de hornearlo a 400 grados.
3. Se pone el perrnil en una bandeja grande para hornear. Se cubre totalmente con papel de aluminio. Se mete en el horno y se hornea hasta ablandar y que la carne comience a desprenderse del hueso, unas 4 horas, alrededor de 40 minutos por kilo.
4. Se sube la temperatura a 450 grados. Se descubre el perrnil. Se continúa horneando, bañándolo con su salsa de vez en cuando y dándole vuelta cuando sea necesario para dorarlo uniformemente, unos 60 minutos, unos 10 minutos más por kilo.
5. Se saca la bandeja del horno, se saca el perrnil y se pone aparte.
6. Se elimina el exceso de grasa que queda en la bandeja y se coloca esta sobre una hornilla a fuego mediano. Se raspan muy bien las partículas adheridas al fondo y lados de la bandeja, para enriquecer y oscurecer la salsa. Se cocina la salsa revolviendo y agregándole el vino, la pimienta, la salsa inglesa y la harina si se quiere espesar un poco, revolviendo bien. Se corrige la sazón si es necesario. Se lleva a un hervor, se cocina por 10 minutos. Se cuela a través de un colador, apretando los sólidos con cuchara de madera. Se lleva nuevamente a un hervor y se sirve caliente al lado del cochino, cortado en tajadas delgadas, las cuales han sido espolvoreadas ligeramente con sal. El perrnil se debe dejar reposar al menos 2 horas antes de cortarlo.