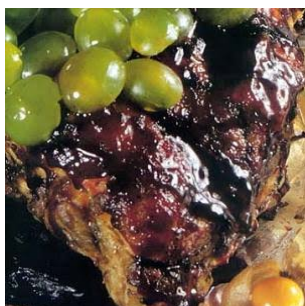


Pierna rellena

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 pernil de cerdo de 4-5kg deshuesado y atado

Caramelo líquido

1 caja de ciruelas pasas sin hueso

Para la maceración y la salsa:

1 cebolla

3 ajos

1 cucharada de orégano

1 cucharadita de cominos molidos

1 cucharada de pimienta negra en grano

200g de aceite

100g de vinagre

360g de ketchup

60g de mostaza

1 lata de coca cola

2 cucharadas de azúcar

Sal

Para la ensalada:

2 botes de 1/2 kg de macedonia

1 bote de 1/2 kg de piña

3 manzanas golden pasadas por zumo de limón

500g de nata para montar

200g de queso philadelphia

1 cucharada de azúcar

Preparación

- Con un cuchillo, hacemos rajadas profundas en la carne distanciadas unas 3-4cm. En cada orificio metemos 3-4 ciruelas y la ponemos en un recipiente grande.
- Vertemos en el vaso todos los ingredientes para la maceración y la salsa y trituramos unos segundos a velocidad 7-10 progresivamente. Volvamos la mezcla sobre la carne y dejamos macerar 24 horas en la nevera. Le damos vuelta unas 3-4 veces.
- Envolvemos el pernil en papel de aluminio, y lo colocamos en la bandeja de horno. Horneamos 2 horas a 180°.
- Desvolvemos el pernil, y lo ponemos sobre la rejilla del horno, dejando la bandeja debajo. Horneamos hasta que esté hecho, regándolo con el líquido de la maceración y dándole vueltas para que se hornee por todos los sitios.
- Retiramos del horno, lo pintamos con caramelo líquido y vertemos la salsa de la bandeja en una salsera. Decoramos y servimos con la ensalada.
- Para la ensalada, escurrimos las frutas y las secamos. Vertemos en el vaso la piña y las manzanas y troceamos 4 segundos a velocidad 4.
- Vertemos las frutas troceadas junto con las de la macedonia en una ensaladera y reservamos.
- Ponemos la mariposa en las cuchillas, incorporamos el queso y el azúcar y batimos durante unos segundos en velocidad 3 y 1/2 hasta que esté montada. Vertemos sobre las frutas, mezclamos bien y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/201184/pierna-rellena/>