



Cerdo Navideño



PREPARACIÓN

2 1/2

horas



COCCIÓN

3

horas



PORCIÓN

6 a 8

personas

INGREDIENTES

- 1 asado de lomo, de 3 a 4 libras
- 2 naranjas frescas
- 6 dientes de ajo, pelados
- 3 cucharadas de aceite de maíz o aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal (ver nota al final)
- 3 chiles chipotle en adobo en polvo con naranja agria (opcional)

Pela las naranjas con un pelador de verduras o rallador y pica las cáscaras en trocitos. En el vaso de la licuadora o en un procesador de alimentos pequeño, combina las cáscaras de naranja, el jugo de las naranjas, el ajo, el aceite, la sal y los chiles chipotle. Licúa hasta obtener una salsa ligera. Aparta la mitad de esta salsa.

Haz hoyos en el cerdo por todos lados con un tenedor de dientes largos. Espolvorea el cerdo con el adobo en polvo, si lo deseas. Coloca el cerdo en una bolsa de plástico grande con cierre o en un recipiente adecuado (para contener caldo). Vierte la salsa sobre el cerdo. Cierra la bolsa herméticamente o cubre la vasija y deja sazonando el cerdo en el refrigerador por 2 horas o de un día para otro.

Coloca la carne de cerdo en la rejilla de un refractario para hornear (desecha la salsa en la que se sazonó). Vierte 1 taza de agua en el fondo del refractario. Asa el cerdo a 325° F de 1 y 1/2 a 2 horas o hasta que el termómetro de carnes registre 150° F en el centro del cerdo. Revisa el cerdo a la mitad de la cocción, agregando más agua al recipiente si es necesario. Si el cerdo se está dorando demasiado, coloca papel aluminio por encima sin que se pegue al cerdo. Al sacarlo del horno, déjalo reposar cubierto por el papel aluminio por 10 minutos antes de rebanarlo. Calienta la salsa que reservaste en una sartén pequeña por 5 minutos o hasta que se haya reducido ligeramente. Receta para 6 a 8 porciones.

Nota: Si no deseas usar el adobo en polvo con naranja agria, aumenta la sal a una y media cucharadita.

Descubre más recetas sabrosas en PorkTelInspira.com