



Pierna Rellena de Chorizo y Jalapeño



PREPARACIÓN

Aprox. **20**

minutos



COCCIÓN

3 1/2

horas



PORCIÓN

6 a 8

personas

En una sartén, fríe el chorizo. Agrégale el ajo y la cebolla, cuece durante cinco minutos y déjalo escurrir. Con un cuchillo, haz huecos dentro de la carne de cerdo y rellena algunos con una raja de jalapeño y otros con una cucharada de la mezcla de chorizo. Coloca la pierna en un molde para hornear y agrega una taza de agua al molde. Rocíalos con sal y pimienta. Mete la carne de cerdo al horno y hornea a 350° F durante 1 hora y 45 minutos bañando continuamente con los jugos del molde. Deja enfriar 15 minutos antes de rebanar y servir.

Descubre más recetas sabrosas en [PorkTelInspira.com](https://www.porkteinspira.com)

INGREDIENTES

- 1 pierna o pernil de cerdo (aprox. 4 1/2 libras)
- 3 1/2 onzas de chorizo sin piel
- 1 diente de ajo, picado finamente
- 1/2 cebolla, picada finamente
- 6 chiles jalapeños, limpios y cortados en rajas
- Sal y pimienta