



Lechón Asado en La Caja China™



COCCIÓN

4

horas



PREPARACIÓN

20

minutos



PORCIÓN

15

porciones

INGREDIENTES

- 1 cerdo de 25 libras, entero y limpio
- 1 cerveza (12 oz.)
- 1 taza aceite de oliva extra virgen
- 1 ramillete entero cilantro fresco, limpio
- 1 cabeza ajo grande, entera y pelada
- 1 cda. achiote (annato powder)
- 1 cda. orégano seco
- 1 cda. perejil seco
- Sal y pimienta a gusto
- 20 libras de carbón
- 1 caja para asar La Caja China™

INSTRUCCIONES PARA ADOBAR

Mezcla en la licuadora, batidora de mano, molcajete o pilón de madera todos los ingredientes (excepto el cerdo), hasta crear una salsa para el adobo.

Con tus manos, procede a adobar el cerdo con la salsa. Si tienes una jeringa, agrega líquido en las áreas más gruesas del cerdo para que agarre más sabor. Deja refrigerando preferiblemente desde el día anterior o sazona 1-2 horas antes de cocinar, siempre con la piel hacia arriba.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR

Calienta 12-15 libras de carbón hasta que esté a punto de brasa y usando una espátula resistente al calor, asegúrate de esparcirlas en toda la bandeja.

Usando guantes, retira la bandeja de las brasas cuando esté ya bien caliente y coloca la bandeja con el cerdo adentro, sobre la parrilla para asar, con la piel hacia abajo y asegurándolo con los ganchos en forma de 'S' (que vienen con La Caja China™) para sujetar con la otra parrilla.

Cúbrelo con la bandeja de carbón por encima y cocina por 3 horas, añadiéndole de 7-8 libras de carbón cada hora para mantener una temperatura caliente y constante. Luego de las tres horas, retira la bandeja de carbón, y voltea el cerdo con la piel hacia arriba. Cocina por 30 minutos más o hasta que la piel esté crujiente. Retira el cerdo, deja descansar unos 20 minutos y luego a disfrutar.

SUGERENCIAS PARA SERVIR

Sirve con arroz y frijoles, verduras, yuca o plátano macho verde o maduro y una ensalada.

Descubre más recetas sabrosas en PorkTeInspira.com