

Pernil

Un excelente acompañante del plato navideño, la preparación del pernil –de cochino (cerdo) o de cordero– se basa la selección de la carne de acuerdo a su corte y conformación. El mejor pernil de cerdo está entre los 6 y 8 kilos, con una fina capa de grasa exterior y poca grasa en la carne, la cual debe lucir rosada y firme. Muchos gustan de frotarlo previamente con vino y hacen de ello el secreto de su sazón. Otros encuentran en las hierbas frescas el matiz de sabor que le da el punto justo.

Ingredientes:

- 1/2 taza de vino tinto
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 1/2 cdas. de salsa inglesa
- 1 cdita. de tomillo
- 3/4 de cdita. de cebolla
- 1/4 de cdita. de comino
- 1/4 de cdita. de pimienta
- 1/4 de cdita. de ajo en polvo
- 2 dientes de ajo machacados
- 750 g. de pernil
- 1/4 de taza de mayonesa
- 1/4 de taza de mostaza



Preparación:

Mezcle en un recipiente mediano el vino con el aceite de oliva, la salsa inglesa, el tomillo, la cebolla picada que quede menudita, la pimienta, el ajo en polvo y los ajos machacados, y agregue el pernil. Cubra y refrigere por 8 horas. Saque el pernil de la marinada. Hierva la marinada.

Coloque el pernil en un molde y hornee a 425 C, por 30 o 40 minutos. Saque del horno y báñelo con la mezcla de mayonesa y mostaza. Corte el pernil en finas rebanadas y sirva.