Cerdo Horneado

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Costilla De Cerdo: 600 Gramos
Pierna de cerdo: 600 Gramos

Adobo

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Clavos De Olor: 2 Unidades
Sal: c/n A gusto
Agua: 2 Tazas
Cebolla mediana: 1/2 unidad
Chile ancho: 3 Unidades
Dientes de ajo pelados grandes: 1 unidad
Jitomates mediados cortado en trozos: 2 Unidades
Pimientas Gordas: 6 Unidades
Raja grande de canela: 1/4 unidad
Tomillo seco: 5 Gramos
Vinagre Blanco: 10 Ml

Guarnición

Cebolla Morada: 1/4 unidad
Hojas de lechuga: 2 Unidades
Rábanos: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Remojar los chiles anchos limpios y sin semillas durante 15 minutos
- Licuar *jitomate*, *cebolla*, *ajo*, agua, *vinagre* y dos cucharadas de agua del remojo de los chiles.
- Colar el adobo y reservar.
- *Sazonar* la carne de **cerdo** y sellar en una cazuela.
- Agregar el adobo a la carne y colocar hojas de *laurel*, tapar y dejar cocinar durante 45 minutos aproximadamente
- Retirar la carne del fuego, colocar en un refractario y hornear a 180°C durante 20 minutos.
- Servir caliente acompañado de *cebolla* y rábanos en rodajas y *lechuga* fileteada.