

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 MI

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.