

Pernil de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pernil de cerdo

Tomillo: 5 Ramas

Pata de cerdo trasera: 1 Unidad

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Cabeza

Clavo De Olor: 15 Unidades

Romero: 5 Ramas

Sal y pimienta negra: A gusto

Salsa

Azucar rubia: 1 Taza

Jengibre rallado: 1/2 cda.

Salsa de soja: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Pernil de cerdo

- Abra el **pernil de cerdo** para retirar el *hueso* fémur, desprendiendo bien la carne y conservando el *hueso* de la pata
- Salpimiente y rellene el hueco con los ajos aplastados, las ramas de *romero* y *tomillo*.
- Gire la pata y realice cortes transversales sobre la grasa
- Frote luego con abundante sal gruesa y espolvoree con pimienta.
- Ate la pata para darle buena forma
- Coloque en una placa para horno y espolvoree con clavo de olor y pimienta negra

Salsa

- Coloque en un bowl el azúcar rubia junto con la salsa de soja y el *jengibre* rallado

- Mezcle.

Armado

- Unte la pata con la salsa.
- Lleve a horno y cocine a temperatura moderada, (150°C), durante 4-5 horas (calcular 1 hora por kg de carne)
- Retire y corte los hilos.

Presentación

- Sirva en porciones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pernil-de-cerdo>