

Pierna de Cerdo Adobada con Chiles Rellenos

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Guarnición

Panceta ahumada: 6 Fetas

Queso Crema: 190 grs

Chile jalapeño: 6 Unidades

Pierna

Jugo de Naranja: 1 Taza

Clavos De Olor: 2 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre Blanco: 1 cda

Cebolla: 1/2 Unidad

Pierna de cerdo: 4 kgs

Chiles Anchos: 5 Unidades

Relleno

Almendras: 1/2 Taza

Panceta: 300 grs

Nueces: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Adobo

- Desvenar los chiles anchos
- Poner a *hervir* las pieles de los chiles, *cebolla* y dientes de *ajo* pelados durante 5 minutos
- Dejar enfriar.

- Colocar en el vaso de la licuadora las pieles de los chiles, *cebolla* y dientes de *ajo*, *vinagre*, *jugo de naranja* y clavos de olor, moler bien hasta obtener una mezcla homogénea
- Reservar.
- Cortar el *tocino* en trozos pequeños.
- Colocar la **pierna de cerdo** sobre una charola
- Hacer unos cortes a lo largo de la *pierna* cuidando de no traspasar hasta el fondo
- Agregar un poco de *tocino*, nuez y *almendra* en cada uno de los cortes hasta terminar de rellenar todos.
- Barnizar la *pierna* con el adobo por todos lados y salpimentar
- Tapar con papel aluminio.
- Hornear a 350°F (180 °C) durante una hora y media
- Pasado este tiempo destapar y dejar *dorar* durante 20 minutos.

Guarnición

- Lavar y desvenar los chiles, cortarlos a la mitad.
- Rellenarlos con queso y dos *fetas* de *panceta* o *tocino*
- Hornear 10/15 minutos a microondas.

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