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 dela *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