Pierna de Cerdo en Cerveza con Salsa Gravy



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades
Cerveza: 2 Latas
Vinagre de manzana: 1/4 Taza
Margarina MAZOLA con ajo y hierbas: 1 Barra
Sal y Pimienta: c/n
Azúcar moreno: 1 Taza
Comino: 1 cda
Caldo De Pollo: 1 Taza
Pierna de cerdo: 1 unidad

Salsa

Aceite MAZOLA de Canola: 2 cdas
Cebollín picado finamente: 3 cdas
Salsa de soja: 2 cdas
Fecula De Maiz: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Licuar la cerveza con el caldo de *pollo*, el azúcar, el *vinagre*, los clavos, el *comino* y agregársela a la **pierna** para marinarla.
- Dejar en una bolsa por 1 día en la refrigeradora.
- Poner la *pierna* en una bandeja para el horno y agregar la *margarina* MAZOLA de *ajo* y hierbas derretida por encima.
- Tapar con papel aluminio o tapadera, procurando dejarla lo más sellada posible.
- Precalentar el horno.
- Hornear por 3 horas tapada.
- Quitar el papel aluminio, bañar con sus jugos y dejar hornear por 30 minutos más.
- Bañar otra vez con sus jugos y dejar hornear por otros 30 minutos.
- Retirar la *pierna* y colocarla en una bandeja para servirla.
- Licuar el *jugo* existente con la fécula de maíz la salsa de soya y reservar.

Salsa

- En una olla calentar el aceite MAZOLA de canola y freír la *cebolla*.
- Cuando esté dorada agregar la salsa que se licuó y dejar *hervir* por 5 minutos a fuego medio.

- La *pierna* de **cerdo** se hornea 20 minutos por libra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pierna-de-cerdo-en-cerveza-con-salsa-gravy