

Paleta de cerdo al horno

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



La paleta o pierna de cerdo asada al horno es una receta sencilla y económica que resulta muy sabrosa. Hemos utilizado la parte trasera de la paleta por su sabor, aunque la otra parte es igualmente buena y suele utilizarse para hacer el codillo.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 60 minutos

Cantidad : 4 comensales

Ingredientes :

- 2 kg de paleta (pierna) de cerdo
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- 100 ml de aceite de oliva
- Un chorro de vino blanco

- 1** A la hora de comprar la paleta podemos hacer que nos la corten en dos partes como en esta ocasión, o bien, asar la pieza entera en cuyo caso recomiendo empezar a asarla con la piel hacia arriba, para que disuelva la grasa que hay entre la carne y la piel, facilitando que no se reseque la carne.
- 2** Picamos los **ajos** y el **perejil** y los echamos en un bol con la **sal**, mezclándolos bien. Hacemos unos cortes profundos con la punta del cuchillo en la carne y restregamos la mezcla de ajo por los agujeros y el resto de la paleta. En la fuente del horno colocamos la paleta que mojamos con el **aceite** y un chorro de **vino blanco**.
- 3** **Horneamos a 200º C durante 25 minutos**, le damos la vuelta a la paleta con cuidado de no quemarnos y horneamos durante **otros 25 minutos**.
- 4** En este momento podríamos aprovechar para hornear en otra fuente unas **patatas** asadas, colocándolas bajo la bandeja de la carne.
- 5** Apagamos y dejamos reposar con la puerta cerrada 5 minutos para aprovechar el calor. Retiramos y dejamos reposar otros 5 ó 10 minutos mas antes de cortarla, de esta forma siempre tendrás una carne sabrosa y jugosa en el plato.

más recetas en **Cen** - **Cocina en video.com**