

Pernil

Victoria Villa
Puerto Rico

Porciones: 6-8 personas

Rinde: un pernil

Tiempo: 2:00 horas

Ingredientes

- 1 libra de lomo de cerdo, desgrasado
- 1 cebolla pequeña, cortada en rodajas
- 4 dientes de ajo, picado
- 1 pimiento verde dulce, sin semillas y cortado en rodajas finas
- 1 pimiento rojo dulce, sin semillas y cortado en rodajas finas
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de adobo (ver página 55)
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Instrucciones

- ☛ Caliente el horno a 350° Fahrenheit.
- ☛ Limpie bien el lomo de cerdo.
- ☛ Agregue el aceite, la mitad de la cantidad de la cebolla en rodajas, la mitad de los pimientos rojos y verdes en rodajas y la mitad del ajo picado en una olla mediana y cocine durante 5 minutos o hasta que las verduras estén suaves.
- ☛ Agregue adobo, la sal, pimienta negra, agua y vinagre. Revuelva para mezclar, enfriar.
- ☛ Coloque las verduras cocidas en un procesador de alimentos o licuadora y procese hasta que quede una mezcla suave.
- ☛ Combine el ajo, cebolla y pimientos restantes y coloque el cerdo en esa preparación en un recipiente para el horno.
- ☛ Vierta el puré sobre y alrededor del cerdo.
- ☛ Deje marinar en el refrigerador durante 20 minutos por lo menos, o un día como máximo.
- ☛ Cuando esté listo para cocinar, coloque la carne en el horno a 350° Fahrenheit, sin cubrir, girar la carne una vez hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en el centro registre una temperatura de 145° Fahrenheit, de 50 minutos a 1 hora. Cuando el lomo de cerdo esté cocido, puede pinchar en el lado con un tenedor para ver si está blando y ya no está rosado en el centro. Además, asegúrese de que el exterior esté crujiente, pero no quemado.
- ☛ Deje reposar 10 minutos, corte y sirva.

¿Sabía Usted?

El lomo de cerdo es un corte magro que se adapta bien a esta sabrosa marinada. Victoria sugiere servir el pernil con verduras asadas, arroz y frijoles.

