

Plato fuerte

Recetas navideñas

Pernil de cerdo marinado en cerveza



Ingredientes

- # 1 pernil de cerdo mediano
- # 1 cucharada de romero
- # 1 cucharada de laurel
- # 1 cucharada de tomillo
- # 1 cebolla larga
- # 1 cebolla blanca
- # 1 cebolla roja
- # 6 cervezas
- # Sal
- # Pimienta
- # Ajo

Preparación

La noche anterior debe mezclar todos los ingredientes y cubrir el pernil, dejándolo marinar durante toda la noche. Precaliente el horno a 380°. En una lata, coloque el pernil con parte de la marinada, calculando 20 minutos de horneado por cada libra. Para que no se seque durante la cocción, vaya agregando lo que quedó de la marinada y más cervezas. Déjelo reposar por 10 minutos antes de cortarlo.

Mientras tanto puede preparar la salsa. Retire el exceso de grasa de la lata y añada cerveza. Ponga en una olla a fuego medio, agregando sal y pimienta. Deje calentar por 10 minutos sin que hierva y sirva el pernil con esta salsa.

Más recetas para esta navidad

- # [Natilla](#)
- # [Pan navideño](#)
- # [Buñuelos](#)
- # [Hojuelas navideñas](#)
- # [Masato](#)
- # [Ensalada fría navideña](#)
- # [Canapés de crema de foie-gras](#)

- # Ensalada arroz con frutas
- # Zanahorias en mantequilla
- # Puré de manzana
- # Pavo asado navideño
- # Arroz de almendras y champiñones
- # Ceviche thai de mango verde y calamares
- # Tronco de navidad
- # Trufas navideñas
- # Torta de frutas
- # Galletas navideñas con especias
- # Torta nevada
- # Árbol de navidad
- # Frutas asadas