



PIERNA ADOBADA

Ingredientes:

- 1 pierna de cerdo aproximadamente de 5 kg
- 1 taza de nueces en mitades
- 1 taza de almendras sin piel
- Sal y pimienta al gusto
- 8 chiles guajillo desvenados, asados y hervidos
- 8 chiles anchos desvenados, asados y hervidos
- 1 rama de canela
- ½ taza de vinagre blanco (125ml)
- 4 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 4 clavos de olor
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 ½ tazas de agua (375ml)
- Aceite, cantidad necesaria

Horno Precaentado a 180°C

Procedimiento:

1. Con un cuchillo largo y afilado, haz varios agujeros a la pierna por todos lados e introduce las almendras y las nueces en cada uno para que quede bien mechada. Salpimienta al gusto y sella perfectamente: colócala sobre un refractario.
2. Licúa los chiles con la canela, el vinagre, el consomé de pollo, los clavos de olor, la cebolla, los ajos y el agua. Cuela.
3. Unta la pierna con el adobo, por todos lados hasta que quede bien cubierta cubre con papel aluminio.
4. Hornea durante 2 ½ horas aproximadamente o hasta que esté cocida.
5. Sirve caliente, en rebanadas.

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de Horneado: 2 1/2

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 20

