



## PIERNA DE CERDO AL HORNO

### Ingredientes:

- 1 pierna de cerdo de 2 ½ kg
- ½ taza de nuez partida por la mitad
- ½ taza de pasitas
- ½ taza de cerezas
- Sal y Pimienta al gusto
- 750 g de tocino
- 1 cebolla chica en rebanadas
- ½ taza de agua (125 ml)
- 600 ml de refresco de Cola
- ½ taza de jugo de naranja (125 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo

**Horno Precaentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Con la ayuda de un cuchillo trata de hacer pequeños orificios en toda la pierna o bien con una aguja mechadora, inserta la nuez, las pasitas y las cerezas en los orificios hasta terminar con los ingredientes.
2. Salpimenta la pierna y enrolla el tocino sobre esta. Calienta el aceite y sella la pierna por ambos lados coloca en un refractario junto con la cebolla.
3. Licúa el agua con el refresco, el jugo de naranja y el consomé, vierte sobre la pierna. Tapa con papel aluminio.
4. Hornea por 2 horas o hasta que la pierna este suave. Retira el papel aluminio y deja cocer 20 minutos más.

<b>Tiempo de preparación:</b>	45 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	2 1/2
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8