



PIERNA DE CERDO EN ADOBO CON NARANJA

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 1 kg de pierna de cerdo
- ½ taza de ciruela pasa
- 4 cucharadas de aceite
- 4 chiles guajillos sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles anchos sin semillas y remojados en agua caliente
- ¼ de cebolla
- 1 dientes de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- ½ taza de jugo de naranja (125 ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Salpimenta la pierna, con la ayuda de un cuchillo has pequeños cortes e introduce las ciruelas pasas, en una sartén caliente 2 cucharadas de aceite y sella la pierna por ambos lados reserva.
2. En una sartén caliente el resto del aceite y fríe los chiles, la cebolla y los ajos hasta que doren ligeramente, cuidando que no se quemen, licúa con el consomé de pollo, el jugo de naranja y el caldo de pollo. Coloca la pierna en un refractario previamente engrasado y vierte el adobo, hornea durante 40 minutos o hasta que la carne esté bien cocida.
3. Retira del horno, deja reposar por 15 minutos y rebana. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	6