

## CORONA DE CERDO

### Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla, fundida (45g)
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 6 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharadita de hierbas de olor
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de estragón
- Páprika, al gusto
- 1 cucharada de salsa inglesa
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 costillar de cerdo, de 16 a 20 costillas
- 10 clavos de olor
- 6 tiras de tocino
- Trozos pequeños de papel aluminio, los necesarios
- 1 taza de ciruelas pasas, deshuesadas (200 gr)
- 1 taza de dátiles (200 gr)
- ½ taza de jerez (125 ml)

**Horno Precaentado a 200°C**

### Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla, la fécula, el azúcar morena, las hierbas de olor, mostaza, el estragón, páprika, salsa inglesa y salpimenta al gusto. Reserva.
2. Haz la corona atando los extremos. Encaja los clavos de olor repartidos por toda la carne, forra el lomo con el tocino y cubre con trozos de papel aluminio las puntas de los huesos de la costilla. Coloca en un refractario y barniza la corona con la mezcla que reservaste.
3. Hornea hasta que esté bien dorada la carne. Retira del horno y coloca las ciruelas y los dátiles en el centro de la corona baña la carne con el jerez. Regresa al horno hasta que acabe de cocerse.

---

**Porciones:**

4