

Paleta de cerdo

asada al horno



Ingredientes:

- 1 paleta de cerdo de 2,5 ó 3 kilos
- 1 pimiento grande
- 2 dientes de ajo
- Perejil, ajo en polvo
- Hierbas provenzales
- Jengibre en polvo, Cayena
- 3 cucharas de aceite de oliva = 30 ml
- 100 ml de vino blanco o brandy
- Unas gotas de Tabasco
- 1/2 cucharilla de orégano
- 1 cucharilla de pimentón dulce de la Vera
- 1/4 de cucharilla de Pimienta negra

Dedicación : 15 minutos

Horneado: 60 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones



- 1** Comenzamos troceando en láminas el pimiento, al que le quitamos la parte blanca y picamos el ajo en tacos finitos. La pierna o paleta de cerdo pesa cerca de 3 kilos. Hemos pedido en la carnicería que nos la corten en 3 trozos para que se hornee más rápido. Le daremos unos cortes en la zona del hueso que atraviesen la pieza de un lado al otro. Estos cortes permitirán que el calor penetre mejor y se cocine bien la zona próxima a los huesos.
- 2** **Preparamos el adobo** echando en un bol el **ajo** picado, **perejil** picado y aromatizaremos con **hierbas provenzales**, jengibre en polvo, **cayena** o guindilla, unas gotas de **tabasco**, **orégano** y **pimienta negra**. Añadiremos 2-3 cucharadas de **aceite de oliva** y medio vaso de **vino blanco o brandy**, mezclamos y le damos un toque ahumado añadiendo una cucharilla de **pimentón dulce de la Vera**. Mezclaremos bien hasta que queden todos los ingredientes integrados.
- 3** Colocamos los trozos de paleta en una fuente de hornear y repartimos el adobo por la carne. Con la ayuda de una cuchara nos aseguraremos de que la salsa penetra bien por los cortes que le hemos hecho. Le damos la vuelta a las piezas y repartimos el resto del adobo y colocamos las tiras de pimiento por los bordes y entre las piezas. Dejaremos reposar tapado unos minutos para que coja más sabor. Mientras reposa ponemos a **precalentar el horno a 200º C**.
- 4** Una vez que ha reposado colocaremos la bandeja en el centro del horno y hornearemos con calor arriba y abajo a 200º C. Hornearemos en dos partes de 30 minutos cada una: Hornearnos media hora, le damos la vuelta a las piezas y hornearnos otra media hora. Transcurrido ese tiempo comprobamos si está bien horneado, para ello **pinchamos en las partes más gruesas y en las zonas del hueso**, si sale un jugo rojizo quiere decir que necesita más tiempo, si no es así quiere decir que ya está bien horneada la carne.
- 5** Retiramos del horno, vertemos la salsa por encima y **dejamos reposar unos 5-10 minutos** la carne antes de servir. La acompañaremos de los pimientos asados y la guarnición o ensalada que más nos guste.