

Pernil al Horno Estilo Dominicano

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
20 minutos	9 horas, 30 minutos	6

Ingredientes

- 4 limas, para el jugo
- 2 naranjas, para el jugo
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién triturada
- 1 cucharada de paprika ahumada
- 1 cucharada de caldo de pollo en polvo
- 1 cucharada de sal kosher
- 2 1/2 cucharadas de pasta de ajo "stir-in"
- 5 lb de paleta de cerdo con hueso
- Papel de aluminio

Pasos

1. Exprime el jugo de las limas (1/4 taza) y las naranjas (2/3 taza). Mezcla los jugos con el orégano, la cebolla en polvo, la pimienta, la paprika, el caldo en polvo, la sal y la pasta de ajo. Coloca el cerdo, con la parte de la piel hacia arriba, sobre una bandeja para asar y cubre con la marinada, volteando para cubrir todas las partes uniformemente (lávate las manos). Tapa con papel de aluminio y refrigera por 3 horas (o durante la noche) para marinar.
2. Retira la bandeja del refrigerador 30 minutos antes de colocar en el horno. Precalienta el horno a 350°F. Deja el cerdo tapado y hornea con la parte de la piel hacia arriba, durante 4 a 5 horas hasta que alcance 180°F.
3. Aumenta la temperatura del horno a 375°F. Retira el papel de aluminio y hornea de 45 a 60 minutos más, hasta que la piel esté crujiente. Transfiere el cerdo a una tabla de cortar y deja reposar por 10 minutos antes de desmenuzar y servir.

Informacion nutricional

Cantidad por cada 1/6 de receta: Calorías 500, Grasa Total 29g, Grasas Saturadas 10g, Grasas Trans 0g, Colesterol 170mg, Sodio 1910mg, Carbohidratos 8g, Fibra 1g, Azúcar Total 4g (Incl. 0g Azúcares Añadidos), Proteína 49g, Vitamina D 10%, Calcio 6%, Hierro 20%, Potasio 25%