Sal BAHIA

Recetas

Pernil de cochino al horno

Es un plato que va más allá de la tradición, está grabado en el ADN de los venezolanos, como una forma maravillosa de celebrar la Navidad.

Los investigadores afirman que el cerdo tiene un origen asiático, pero que llegó a Venezuela en uno de los barcos de Cristóbal Colón; aunque los indígenas del país ya estaban familiarizados con el consumo del cochino de monte, lo que hoy se conoce como Báquiro.

Independientemente de su origen, este plato ya es parte importante de la mesa venezolana, sobre todo en diciembre, cuando toda la comida del país, sabe a tradición familiar, de esa que sin importar lo que pase, no se puede olvidar

Fácil | 6-8 hrs. | Cocina | 12-16

Ingredientes

Pernil

- 1 Pernil de cochino de 6 a 8 kilos
- 3 Cebollas blancas grandes
- 20 Dientes de ajo grandes
- ½ Taza de aceite de oliva
- 4 Cdas. de Sal Bahía Refinada Gruesa
- 3 Cdas. de salsa inglesa
- 2 Cdas. de pimienta negra
- 2 Cdas. de orégano fresco
- ¼ de taza de vinagre de vino
- 1 Cda. de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 2 Tazas de jugo de naranja natural
- 1 Limón
- 3 Cdas. de clavo especias
- 1 Frasco de aceitunas rellenas de pimentón

Salsa

- ¾ de taza de vino la Sagrada Familia o similar
- Sal Bahía Refinada Fina
- 2 Cdas. de salsa inglesa
- ½ Cda. de pimienta negra
- 2 Cdas. de maicena

Utensilios

- Bandeja para hornear
- Papel de aluminio
- Bolsa plástica grande y resistente
- Olla mediana
- Cuchillo de chef
- Tabla para picar
- Cuchara de madera
- Cucharón
- Licuadora
- Colador
- Guantes de temperatura

Sal BAHIA

Recetas

Pernil de cochino al horno

Fácil | 6-8 hrs. | Cocina | 12-16

Preparación

Pernil

- Envuelve el pernil con envoplast para evitar que absorba olores y congélalo por 48 horas; descongélalo en la nevera con su envoplast; esta medida es para eliminar las posibles bacterias que pudiera tener la carne. Si lo compraste congelado, obvia la primera parte y ponlo a descongelar en la nevera.
- Tres días antes de hornear el pernil, se prepara el marinado de la siguiente manera: coloca en la licuadora 3 cebollas picadas, 20 dientes de ajo pelados, ½ taza de aceite de oliva, 4 cucharadas de Sal Bahía Refinada Gruesa, 3 de salsa inglesa, 2 de pimienta negra, 2 de orégano fresco, 1 de tomillo, ½ de clavo especias; ¼ de taza de vinagre de vino y 2 tazas de jugo de naranja natural; licúalo bien y reserva. De no caber toda la mezcla en la licuadora, hazlo en varias partes.
- Lava el pernil con abundante agua, sécalo y frótalo con el limón, perfóralo muchas veces por ambos lados con un cuchillo de punta afilada a una profundidad de 5 cm, y en cada orificio, coloca 1 clavo especias y una aceituna rellena con pimentón.
- Mete el pernil en una bolsa plástica, vierte el marinado, agrega las 3 hojas de laurel, hazle un nudo a la bolsa para encapsular sus líquidos y aromas; coloca la bolsa con su contenido en una bandeja para evitar posibles derrames y manipularlo mejor; llévalo a la nevera por 72 horas, volteándolo cada 12 horas.
- El día del horneado, precalienta el horno a 450° Fahrenheit ; saca el pernil de la nevera, retira la bolsa, colócalo junto al marinado en la bandeja para hornear, baña el pernil con su marinado, tápalo con dos capas de papel de aluminio asegurándote que quede bien sellado y déjalo 45 minutos hasta que agarre temperatura ambiente.
- Mete la bandeja con el pernil al horno con su papel de aluminio, baja la temperatura a 400° Fahrenheit y hornéalo 40 minutos por kilo. Ejemplo: si el pernil tiene 6 kilos, lo horneas 4 horas.
- Para dorarlo, abre el horno, retira el papel de aluminio, sube la temperatura del horno a 450° Fahrenheit y báñalo con sus jugos cada 10 minutos, dándole la vuelta cuantas veces sea necesario para que quede bien dorado por ambos lados; aproximadamente 10 minutos por kilo. Ejemplo: un pernil de 6 kilos se dora en 60 minutos.
- Sácalo del horno y déjalo reposar 2 horas antes de cortarlo.

Salsa

- Raspa bien la bandeja y vierte los jugos en una olla, agrega ¾ de taza de vino la Sagrada Familia, 2 cucharadas de salsa inglesa y ½ de pimienta negra; ponlo a hervir removiendo continuamente, pruébalo y de ser necesario complementa con Sal Bahía Refinada Fina.
- Si quieres espesar más la salsa, agrega en un bowl un ¼ de taza de agua fría con 2 cucharadas de maicena, disuélvelo y viértelo en la salsa removiendo constantemente para evitar que se formen grumos; cuélalo ayudándote con una cuchara, calienta la salsa y sírvela en una salsera al lado del pernil.
- Sírvelo con ensalada de gallina, pan de jamón y acompáñalo con un buen vino tinto Cabernet Sauvignon o Merlot.