

PIERNA DE CERDO AL HORNO.



Ingredientes: Para dos personas

Una pierna de cerdo pequeña, con el fin de ser esta, lo mas tierna posible. Particularmente, la compro en Ca Na Paulina, en el Coll d'en Rabassa en Palma.

Una lata de setas y otra de champiñones enteros. Si se puede, si son frescos, indudablemente mejor. La diferencia al margen de un sabor superior, el precio y el tiempo de limpiarlos. 300 gramos de beicon ahumado cortado en tacos o en lonchas no demasiado finas

Margarina

Aceite. Particularmente lo prefiero de girasol pues el de oliva tiene un fuerte sabor que enmascara el resto de sabores.

Tres hojas de laurel

Hierbas de sazonar, como tomillo y otra a gusto del consumidor como es el romero.

Ajo picado

Perejil picado

Pimienta negra.

Sal.

Canela en polvo.

Cuatro ajos.

Un vaso grande de agua. Unos 250 cc.

Un limón.

Una copa de coñac (Barato).

Medio litro de vino blanco. Puede ser "barato". No más de tres euros. Lo adquiero en Mercadona o en Eroski.

Concentrado de carne en polvo (Un cacito o una pastilla). También puede utilizarse un sobre de preparado para guisos.

Si se desea un sabor picante, una guindilla seca.

Para la corteza: Un vaso de agua fría y manojo de perejil para sacudirle agua al hornearse.

Elaboración:

El día previo, tomar la pierna de cerdo a la que previamente se les habrá dado unos tajos rompiendo el hueso pero sin trocearla. Colocarla en una fuente añadiendo un vaso de vino blanco, dos hojas de laurel a las que romperemos en menudos trozos, el jugo del limón.

Espolvorear sobre la carne la pimienta negra, la sal una cucharada sopera rasa, el tomillo y el romero o las hierbas preferidas y un poco de canela en polvo. Añadir media copa de coñac y un vaso de agua (250 cc.).

Dejar macerar toda la noche, habiendo cubierto la fuente con un paño.

A la mañana siguiente:

Tomar una fuente a la que untaremos con margarina, (Dos cucharadas soperas), colocar la pierna a las que habremos dejado escurrir con la carne hacia arriba y espolvorear, un poco de pimienta negra, un pellizco de canela, el polvo de caldo de carne o una pastilla deshecha de concentrado de carne y sal (media cucharada sopera rasa). Colocarla ahora con la “piel hacia arriba” Añadir ahora un vaso de vino blanco, media copita de coñac, un vaso de agua, una hoja de laurel, en cuatro trozos. Repartir los ajos.

Poner a fuego medio, **Calor desde abajo** en el horno que estará previamente caliente. Reja en la parte baja del horno. Ventilador de convección, activado. Dejar que hierva y se elimine el líquido casi en su totalidad. Ver como la carne se volverá grisácea señal de su cocción.

Pinchar con un palillo a los 20 minutos. Si no sale sanguinolento, está ya cocida. Para hacer la costra, **conectar la placa superior solamente y a fuego alto**, Cada cinco minutos, debe de abrirse el horno y rápidamente, con el perejil mojado, sacudir la pierna en la superficie de la “piel” de la misma. Repetiremos esta operación hasta que quede dorada la superficie. Cuando empiece a dorarse, repartiremos los trozos de beicon ahumado, los champiñones y las setas. Esperar unos minutos hasta su cocción.