

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **CARNES**

#### **PERNIL DE CERDO**

##### *INGREDIENTES:*

- 1 Pernil de cerdo de 5 libras
- 4 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharada de mostaza
- 1 Cebolla
- 3 Tazas de néctar de manzana
- 1 Lata de leche evaporada
- 1 Lata de tomate y vierta sobre la carne
- 12 Ciruelas pasas
- Sal y pimienta

##### *PROCEDIMIENTO:*

Con un cuchillo haz incisiones profundas en el pernil de cerdo e introduce las ciruelas pasas.

Haz una mezcla con la mantequilla, la mostaza, sal y pimienta, unta con ella la pierna por todos lados.

Colócala en un molde de hornear.

Licúa la cebolla el néctar de manzana y baña la pierna.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Cubra con papel aluminio y hornee durante dos horas.

Aparte, licua la leche evaporada con la lata de tomate y vierta sobre la carne.

Continúa horneando sin el papel aluminio para que se dore por encima.

Retira del horno.

Báñala con la salsa que sobró y decora con manzanas salteadas.