

CERDO A LA MIEL



13NPJ , 20SOB y 12MME

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

Para el perril:

- 1 perril de cerdo (4-6 kg) con piel.
- 5 dientes de ajo, machacados.
 - 2 cucharadas de sal gruesa.
- 1 cucharada de pimienta negra molida.
 - 1 cucharada de orégano seco.
 - 1 cucharada de comino molido.
- 2 cucharadas de pimentón dulce o paprika.
 - 1 taza de jugo de naranja (natural).
 - ½ taza de vinagre blanco.

Para el glaseado:

- 3 cucharadas de mostaza Dijon.
- 2 cucharadas de salsa de soya.
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado.
- 1 cucharadita de canela en polvo.



PREPARACIÓN

- 1. Preparar el adobo:**
 - a. Mezcla los ajos, sal, pimienta, orégano, comino, pimentón, jugo de naranja y vinagre.
 - b. Haz cortes superficiales en la piel del perrnil y frota el adobo por toda la superficie, asegurándote de que penetre en los cortes.
 - c. Deja marinar en el refrigerador, cubierto, al menos 12 horas (mejor si es toda la noche).
- 2. Cocción del perrnil:**
 - a. Precalienta el horno a 180 °C.
 - b. Coloca el perrnil en una bandeja grande para hornear, con la piel hacia arriba.
 - c. Cubre con papel aluminio y hornea por aproximadamente 4-5 horas (1 hora por cada kilo), bañándolo ocasionalmente con sus propios jugos.
- 3. Preparar el glaseado:**
 - a. En un bol pequeño, mezcla la miel, mostaza, salsa de soya, jengibre y canela.
 - b. Retira el papel aluminio durante la última hora de cocción y pinta el perrnil con el glaseado cada 15 minutos, hasta que esté dorado y caramelizado.
- 4. Descanso y presentación:**
 - a. Una vez cocido, deja reposar el perrnil durante 20 minutos antes de cortarlo.
 - b. Sirve en una fuente decorativa, acompañado de guarniciones como puré de papas, arroz con frutos secos o ensalada navideña.



TIPS PARA UNA PRESENTACION ESPETACULAR

- **Usa una fuente elegante:** Mejor si es blanca o con detalles festivos.
- **Añade guarniciones coloridas:** Rodajas de naranja, granos de granada, y hierbas frescas como romero.
- **Brillo irresistible:** Pincela el perril con glaseado justo antes de servir.
- **Decora la mesa:** Incluye velas, ramas de pino y luces cálidas alrededor.

CONSEJO NAVIDEÑO

El **perril navideño** es una obra maestra culinaria que combina tradición, sabor y presentación. Su carne jugosa, impregnada con un adobo lleno de especias y cítricos, garantiza una explosión de sabores en cada bocado. El glaseado brillante y caramelizado le da un toque dulce y especiado que equilibra perfectamente los ingredientes. Además, su presencia imponente en la mesa, adornada con frutas frescas y hierbas aromáticas, lo convierte en el protagonista absoluto de la cena. ¡Un plato que conquista tanto el paladar como la vista! 🌲 🍷 ✨

