



## Cocinando Con Kiko

**En esta ocasión nuestro buen amigo el chef Kiko nos enseña a preparar un plato navideno...una rica pierna de cerdo.**

### **Pierna De Cerdo Para Navidad San Jose**

- **6 Personas**
- **Mas de 60 Minutos**
- **Dificultad : Media**

### **Ingredientes para Pierna de cerdo para navidad San José:**

- pierna de cerdo con o sin hueso (como voz prefieras) lo único es que la cocción variara según el hueso
- zanahoria las que tu desees ya que serán la guarnición
- jugo de naranja
- jugo de limón
- sal la necesaria
- un huevo (ya veras para que es )
- papa la necesaria
- cebolla la necesaria
- te de hiervas 10 paquetes (unidades)

- comino 100gramos
- laurel 3 hojas

### **Cómo hacer Pierna de cerdo para navidad San José paso a paso:**

- Hacer cortes en forma de rombos en la pierna lo mas profundo que puedas sin llegar a deformar la pierna.
- Luego en un recipiente grande donde entre la pierna agrega agua hasta cubrir la pierna, sacar la pierna y luego agregar sal y echar el huevo.
- Cuando el huevo flote estar perfecta de sal, masera la pierna durante 2 días al cabo de 2 días sácala de el agua.
- Disponer la pierna en una bandeja para hornear, agrega el jugo de naranja y el jugo de limón (variara según el nivel de cítrico que quieras tu pierna)
- Hornear con el laurel , al cabo de una hora y media agrega el comino, la papa en rodajas gruesas, la zanahoria en filete gruesas, las cebollas en aros gruesas y un litro de agua de hiervas (producto de la infusión del té de hierbas )...
- Sirve la pierna cortada en plátón con las guarniciones (papa, zanahorias, cebollas).... buen provecho.