

Paleta de cerdo asada

Ingredientes

- 2 kg de paleta (pierna) de cerdo
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- 100 ml de aceite de oliva
- Un chorro de vino blanco



Sobre esta receta

La paleta de cerdo asada o pierna de puerco, es una receta sencilla y económica, que resulta muy sabrosa y es muy fácil y rápida de preparar. Puedes acompañarla de unas patatas y pimientos rojos asados también en el horno.

Preparación

1. Picamos los ajos y el perejil y los echamos en un bol con la sal, mezclándolos bien. Hacemos unos cortes profundos con la punta del cuchillo en la carne y restregamos la mezcla de ajo por los agujeros y el resto de la paleta.
2. En la fuente del horno colocamos la paleta que mojamos con el aceite y un chorro de vino blanco.
3. Horneamos a 200°C durante 25 minutos, le damos la vuelta a la paleta con cuidado de no quemarnos y horneamos durante otros 25 minutos.
4. En este momento podríamos aprovechar para hornear en otra fuente unas patatas asadas, colocándolas bajo la bandeja de la carne. Apagamos y dejamos reposar con la puerta cerrada otros 5 min.

Sugerencia

- Esta receta de paleta de cerdo asada es para 4 comensales. A la hora de comprar la paleta podemos hacer que nos la corten en dos partes como en esta ocasión, o bien, asar la pieza entera en cuyo caso recomiendo empezar a asarla con la piel hacia arriba, para que disuelva la grasa que hay entre la carne y la piel, facilitando que no se reseque la carne.
- Hemos utilizado la parte trasera de la paleta por su sabor, aunque la otra parte es igualmente buena y suele utilizarse para hacer el codillo.