

# Pierna rellena

## ingredientes para 6 personas

1 **pernil de cerdo fresco** de 4 ó 5 kg (deshuesado y atado), **caramelo líquido**

1 caja de **ciruelas pasas sin hueso**

Para la maceración y la salsa:

1 **cebolla**, 3 dientes de **ajo**

1 cucharada de **orégano**

1 cucharadita de **cominos molidos**

1 cucharada de **pimienta negra** en grano

200 g de **aceite**, 100 g de **vinagre**

360 g de **ketchup**, 60 g de **mostaza**

1 lata de **Coca-cola**

2 cucharadas de **azúcar**, **sal**

Para la Ensalada Ideal:

2 botes de 1/2 kg de **macedonia de frutas**

1 bote de 1/2 kg de **piña**

3 **manzanas Golden**, pasadas por **zumo de limón**

500 g de **nata líquida** para montar

200 g de **queso Philadelphia**

1 cucharada de **azúcar**



## preparación

● Lave y seque la carne. Con un cuchillo largo y ancho, haga incisiones profundas en la carne, a una distancia de 3 ó 4 cm. En cada orificio introduzca 3 ó 4 ciruelas y colóquela en un recipiente grande.

● Vierta en el vaso todos los ingredientes para la maceración y la salsa y tritúrelos unos segundos en velocidades 7-10 progresivo. Vuelque la mezcla sobre la carne y deje en maceración durante 24 horas, en el frigorífico. Durante este tiempo, déle la vuelta 3 ó 4 veces.

● Envuelva el pernil en papel de aluminio Albal, colóquelo en la bandeja del horno e introduzca en el mismo, precalentado a 180°, durante 2 horas.

● Desenvuelva el pernil, colóquelo sobre la rejilla del horno, dejando la bandeja debajo pegada a la rejilla y continúe horneando hasta que esté hecho, regándolo de vez en cuando con el líquido de la maceración, y dándole la vuelta para que se dore por igual.

● Retire del horno y píntelo, en caliente, con caramelo líquido. Vierta la salsa de la bandeja en una salsera, decore el pernil y sirva con la Ensalada Ideal.

● Para la ensalada, escurra las frutas enlatadas y séquelas con papel absorbente. Vierta en el vaso la piña y las manzanas y trocee 4 segundos, velocidad 4.

● Vierta las frutas troceadas junto con las de la macedonia en una ensaladera y reserve.

● Ponga la mariposa en las cuchillas, incorpore la nata, el queso y el azúcar y bata durante unos segundos en velocidad 3 1/2 hasta que esté montada. Vierta la mezcla sobre las frutas, mezcle todo bien y adorne al gusto.