Para celebrar

PALETA DE CERDO BRASEADA AL AJILLO LA FAZENDA

PORCIONES
3

TIEMPO
30 min.

DIFICULTAD
Media

Ingredientes

- 1 paleta de cerdo La Fazenda
- 1 cebolla cabezona
- 1 ramita de apio
- 1 ramita de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 1 cabeza de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pocillo de salsa de soya
- 1 cuchara de mostaza
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En una bandeja colocamos la cebolla, el ajo, el tomillo, laurel y el apio todo picado en cortes gruesos. Encima colocamos la paleta adobada con sal, pimienta, mostaza, salsa de soya y vino blanco con agua o caldo; lo tapamos con papel aluminio y horneamos por 40 minutos. Le quitamos el papel aluminio, y lo doramos a mayor temperatura (aproximadamente 200° c o 375° f) hasta que la piel esté tostadita.

Bañándolo de vez en cuando con su propio jugo (le podemos añadir a la piel un poco de jugo de naranja para que quede más crocante). Una vez esté dorada la paleta, la reservamos a un lado y colocamos la bandeja en la hornilla de la estufa con un poco más de líquido sea: (vino, caldo o agua) y la dejamos hervir con la cebolla el ajo, el tomillo, laurel y apio.

Para la Salsa: Pasamos por un colador el jugo de la cocción y servimos tajadas de paleta bañadas en ese mismo jugo.

© 2019 La Fazenda. Todos los derechos reservados
Para más información visita: www.lafazenda.com.co