

Paletilla o Pata de Cerdo al horno

Ingredientes

- 1 Pata de cerdo (La paletilla es más jugosa)
- 1 tomate
- 1 vaso de Vino Blanco
- 1 vaso de zumo de piña
- 1/2 litro de caldo de carne
- 200 gr. de margarina
- 5 Ajos
- cebolla
- zumo de limón
- tomillo, orégano, sal y pimienta
- harina
- ketchup

Preparación

Mechar con láminas de ajos, sal y pimienta.

Añadir las cebollas y el tomate cortados, el zumo de limón y el vino blanco. Dejarlo macerar media hora.

Hacer una masa con la margarina, tomillo, orégano y una cucharada de azúcar. Antes de meter al horno se embadurna con esa masa y se echa un poco de caldo.

Hornear 2 horas a fuego fuerte (las resistencias de arriba y de abajo a la vez) Ir añadiendo caldo poco a poco. Si se dora mucho, poner un papel de aluminio. Media hora antes añadir el zumo de piña.

Salsa

Se saca la carne y se tritura el jugo con una cucharadita de harina y ketchup. Tiene que quedar agridulce.

Se cuele, se pone a hervir y se endulza al gusto.