

Pernil horneado con manzanas asadas y damascos al curry

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Damascos al curry

1 cucharadita/s	Curry
	Pimienta negra
	Sal
1 cucharada/s	Vinagre manzana
100 gr	Azúcar moreno
12	Albaricoques (damascos)
50 gr	Mantequilla

Manzanas asadas

1 kg	Manzanas — verdes chicas
	Pimienta negra
	Aceite oliva — cantidad necesaria
250 ml	Vino blanco
150 gr	Miel
	Zumo de limón

Pernil horneado

1 cabeza/s	Ajos
	Pimienta negra
5 cucharada/s	Sal gorda
4,50 kg	Carne de cerdo
5 rama/s	Romero

ELABORACIÓN

Otra de Dolli

Manzanas asadas

Elija manzanas verdes pequeñas, pélelas y rocíelas con jugo de limón para que no se oxiden. Colóquelas en una placa para horno con aceite de oliva y báñelas con la mezcla de miel y vino blanco. Llévelas al horno a temperatura moderada durante 25-30 minutos. Mientras se cocinan, rocíe de vez en cuando con el fondo de cocción. Retire y condimente con pimienta negra recién molida. Reserve.

Damascos al curry

Para pelar los damascos, colóquelos en una cacerola con agua hirviendo por 1-2 minutos. Retírelos inmediatamente, páselos por agua fría y escúrralos. Pélelos, córtelos por la mitad y retíreles el carozo. Coloque en una sartén caliente la manteca y saltee los damascos. Salpimiente.

Añada el curry y el azúcar rubio. Cocínelos hasta que tomen un color dorado, aproximadamente 10 minutos. Vierta el vinagre y continúe la cocción por 4 minutos más. Retire y reserve esta guarnición.

Pernil horneado

Abra el pernil de cerdo para retirar el hueso del fémur, desprendiendo bien la carne y conservando el hueso de la pata. Salpimiente y rellene el hueco con los ajos aplastados y las ramas de romero. Ate la pata para darle buena forma, frote con sal gruesa y pimienta. Coloque en el horno a temperatura moderada aproximadamente durante 4-5 horas (calcular 1 hora por kg de carne).

Dejar reposar y enfriar. Corte los hilos y lleve el pernil a la mesa con la guarnición de manzanas asadas y damascos al curry.

Nota

Además del pavo de Navidad y los platos clásicos de cada familia, una opción diferente puede ser hornear un pernil de cerdo acompañado con damascos o duraznos especiados y manzanas asadas.

Es ideal para presentar en una fuente y que el jefe de familia se encargue de cortar las porciones para todos los invitados.