



Pierna de cerdo Horneada

CON SAZÓN ÍSSIMA

Ingredientes:

- 1 pierna de cerdo sin hueso de 3 libras.
- 1 cucharada de sal.
- 1 sobre de Consomé de Pollo ÍSSIMA®.
- 1 sobre de Adobo con Ajo y Cilantro ÍSSIMA®.
- 1 cucharada de romero.
- 1 cucharada de tomillo.
- 2 cucharadas de margarina suavizada.



Preparación
30 min



Horno
**25 min
por libra**



Porción
**8 a 10
personas**

Proceso:

1. Precalienta el horno a 500° F.
2. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente.
3. Cubre la pierna con la mezcla.
4. Hornea por 15 minutos y reduce la temperatura a 375° F.
5. Inserta un termómetro y hornea hasta que marque 145° F (25 minutos por libra).
6. Retira del horno y cubre con aluminio, deja reposar por 20 minutos antes de cortar.





Escribe tu experiencia

