



Cena Navideña

Ingredientes

1 pieza de pierna de cerdo
15 gr. de achiote en polvo
100 gr. de manteca de cerdo
500 gr. de papas
300 ml. de leche
40 gr. de pasta de maní
25 gr. de cebolla larga picada
C/n de sal y comino

Preparación

Limpiar la carne y marinar con la mezcla de comino, achiote, manteca y sal, dejar por 24 horas.
Hornear la carne hasta que este tierna. Hacer un refrito con la cebolla, manteca, sal y comino, agregar la leche y el maní, cocinar a fuego bajo removiendo constantemente. Cocinar las papas con cascara en el horno donde está el cerdo a medio cocer.