

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Cerdo asado Puerto Rican Roast Pork

Ingredientes:

6-7 libras de paleta de cerdo (con hueso)

20-25 dientes de ajo en rodajas finas

2 - 3 oz. de *Puerto Rican Style
Pork Roast Rub de Marín™*

3 cucharadas de *Mi Sofrito Rico™*

1/2 taza de aceite de canola

3 cucharadas de *El Sazón de Marín™*
NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

1 cucharadita de pimienta molida fresca

Cocinar hilo de carnicero

Algunas recetas
añaden patatas a la mezcla.

Foto de archivo que se muestra arriba



www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

www.MarinLatinFoods.com



1. Remoje el pernil en una parte de vinagre y una parte de agua durante una hora. Seque con una toalla de papel, hasta que esté lo suficientemente seco.
 2. Coloque en la tabla de cortar con la grasa hacia arriba. Dejando la piel superior como una sola pieza y unida en un extremo, use un cuchillo cortar y pelar la capa de piel de la paleta, abriéndola para revelar la carne.
 3. Use un cuchillo para hacer agujeros de 1 pulgada de profundidad y 1/2 pulgada de ancho en todos los lados y meta 2 o más rebanadas de dientes de ajo en cada hoyo mientras haces el hoyo. Haga todos los agujeros necesarios para usar todo el ajo que ha cortado.
 4. Coloque el pernil en la fuente para asar con la grasa hacia arriba. Frote la marinada por todo el pernil, asegurándose de introducirlo en los agujeros.
 5. Devuelva la piel a su posición original. Marque la piel con cortes diagonales y espolvoree el resto adobo sobre la piel.
 6. Ate el pernil y la piel juntos horizontal y verticalmente con el cordel de cocina.
 7. Refrigere por 24 horas sin tapar. Esto asegurará una piel más crujiente (chicharrón).
- Instrucciones de cocina:**
1. Retire el pernil del refrigerador 45 minutos antes de asar. Precaliente el horno a 225 grados F.
 2. Agregue agua a la bandeja para hornear de modo que esté aproximadamente 1/2 pulgada hacia arriba por los lados. Asegúrese de que el pernil no descansa en el fondo.
 3. Cocine el pernil cubierto con papel de aluminio resistente durante 3 horas. Suba la temperatura del horno a 375 grados F, cubra el pernil holgadamente con papel de aluminio y cocine por 3 a 4 horas adicionales.
 4. Deje reposar el pernil durante 20-30 minutos antes de cortarlo.
- Prepara la marinada:**
En un tazón mediano, combine: 2 oz. de Marín Pork Roast Rub, 3 cucharadas de Mi Sofrito Rico, 1/2 taza de aceite de canola, 3 cucharadas de Sazón de Marín y 1 cucharadita de pimienta molida fresca. Revuelva la marinada hasta que esté completamente mezclada.
- Prepara la paleta de cerdo:**

Cerdo asado - Puerto Rican Pork Roast

Instrucciones
de cocina