

## Pierna de cerdo ahumada al horno con frutas, Panamá. [Navidad Worldwide

La Pierna de cerdo ahumada al horno con frutas es una espectacular receta de la gastronomía de Panamá. Es un delicioso plato de carne ahumada con frutas variadas que hará las delicias de los amantes de la cocina más tradicional. Y por su espectacular presentación en forma de gran pastel es una idea fantástica para la Cena de Navidad. La carne de cerdo preparada así tiene un sabor suave y delicado y la acidez de las frutas aportan un contraste muy rico. ¡Os lo recomendamos totalmente!

### Ingredientes

- 2 kg de pierna de cerdo ahumada
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cucharada de maicena
- 2 latas de rodajas de piña en almíbar
- 2 latas de rodajas de melocotón en almíbar
- 20 clavos enteros
- 1 tarrito de cerezas en almíbar
- 2 cucharadas de mostaza

### Preparación de la Pierna de cerdo ahumada

Escurremos el almíbar de todas las frutas y lo reservamos. Las frutas las dejamos aparte.

En una fuente para el horno ponemos la pierna de cerdo después de hacerle unos cortes en forma de rombos, tal como se ve en la foto. En cada uno de los rombos pinchamos un clavo de olor. Reservamos.

En un bol ponemos el líquido del almíbar que teníamos reservado y añadimos la mostaza, el azúcar y la harina. Lo mezclamos todo muy bien y se lo añadimos por encima al jamón. Lo tendremos macerando así durante 2 horas.

Precalentamos el horno a 160° y horneamos todo el macerado de la fuente, para que quede como se ve en la foto, durante 45 minutos. Pasado ese tiempo lo sacamos y con unos palillos le pinchamos las frutas que teníamos reservadas. Lo horneamos nuevamente durante otros 30 minutos. Después, ponemos el grill del horno y lo tendremos horneando hasta que la piña se dore un poquito.

A la hora de servir a los comensales lo ideal es cortar la carne en filetes no muy finos y acompañarlos de la salsa que ha salido del horneado.

Si te ha gustado esta espectacular receta de Panamá, te recomendamos nuestras Albóndigas nórdicas.