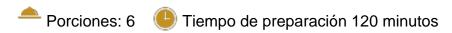
## Receta La Villita





## PIERNA EN SU JUGO



Cena

## **INGREDIENTES**

- 1 cebolla
  4 dientes de ajo
  1 c de caldo de vegetales
  1 c de néctar de durazno
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- 2 tbsp. de orégano picado 1 tbsp. mejorana picada 2 kg de pierna de cerdo Sal

- Pimienta

## **MODO DE PREPARACIÓN**

Amigas, con esta receta se sacarán un diez para la cena de Año Nuevo, tomen nota.

Sofreímos la cebolla y los ajos en una sartén con un poco de Margarina sin sal La Villita y reservamos. En un recipiente mezclamos el caldo de vegetales, el néctar de durazno, un poco de Margarina sin sal La Villita, orégano picado, mejorana y mezclamos muy bien.

En un refractario colocamos la carne de cerdo y vertemos la cebolla junto al ajo sazonados y la mezcla anterior. Ahora marinamos la carne por una hora en el refrigerador.

Horneamos la carne en el horno a 160 ° C por una hora y media y estamos listas para servir. ¡Disfrútenlo!

