





PIERNA EN SU JUGO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 120 minutos

 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!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita