

# Cerdo al Horno



\*imagen con fines ilustrativos

 **Preparación**  
24 horas

 **Rinde**  
10 porciones

## INGREDIENTES

- 5 Kg de **Posta de Cerdo**
- 2 cda. de mostaza
- 6 ajos cortados finamente
- 2 cda. de salsa inglesa
- 1/4 taza de salsa picante
- 1 cda. de sal
- 1 lata de cervezas
- 1/2 taza de azúcar moreno

## INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 2 cda. de aceite
- 2 cda. de mantequilla
- 3 cebollas cortadas finamente
- 1 taza de vinagre balsámico
- 1 taza de caldo de carne
- sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN DE LA CARNE

- 1.** Mezcle la mostaza, el ajo, la salsa inglesa y la salsa picante. Unte la posta de cerdo por toda la superficie. Coloque en una bolsa y deje marinar en la refrigeradora de un día para otro.
- 2.** Al otro día, coloque el cerdo en una bandeja, báñelo con la cerveza y espolvoree sal y azúcar. Cubra con papel de aluminio y lleve a un horno a 350°F (180°C). Hornee por unas 4 horas aproximadamente.
- 3.** Retire del horno, rebane y sirva con la salsa.

## PREPARACIÓN DE LA SALSA

- 1.** En una olla, a fuego medio, caliente el aceite y derrita la mantequilla.
- 2.** Agregue la cebolla y el azúcar hasta que comiencen a dorarse. Añada el vinagre y el caldo de carne. Sazone y cocine hasta que comience a espesarse.