

LECHON ASADO "A LA MEXICANA"

Ingredientes:

1 lechón de 6-7 K. ó 1 pierna del mismo peso.
2-3 cucharadas de aji amarillo molido.
3 dientes de ajos tostados.
1/2 cucharada de comino.
1 cucharadita de pimienta en grano.
Jugo de 2 naranjas.
Jugo de 6 limones.
125 grms. de manteca de chancho.
2 ramas de romero.
Sal.

Preparación:

Se lava bien el chanchito y se pone en infusión por 3 horas con el jugo de limón y naranja.

Se mezclan los ajos con la manteca, aji molido, pimienta en grano y sal necesaria. Se retira el chancho de la infusión y se embadurna con la preparación, dejándolo así toda la noche.

Al día siguiente se coloca en una asadera junto con las ramitas de romero y pone al horno de 350°F por 3 a 3 1/2 horas (según el peso). En la asadera se vertirá 1 taza de agua y se pondrá un pequeño pyrex con agua para la evaporación.

Cuando la carne esté cocida y el exterior dorado, se retirará de la asadera.

Se retira la grasa desprendida del lechón y aparta en un tazón, luego se mezclan 2 CH de esta grasa con 2 CH de harina y una 1/2 taza de agua ó caldo por cada taza de salsa que se desee. Se remueve el fondo de la asadera con un poco de agua caliente, de modo de desprender toda la sustancia adherida y este líquido oscuro se agrega a lo

anterior. Se hierve hasta que espese, se verifica la sazón y agrega 1 cucharadita de extracto.

Se sirve bien caliente. Si la grasa se separa de la salsa, se echará 1 cucharada de agua fría, se mezcla y se sirve.