

Cerdo desmenuzado al horno lento

Ingredientes

5 libras de paleta de cerdo

Adobo seco

1/3 de taza de azúcar moreno

2 cucharadas de café molido

2 cucharadas de sal kosher

4 cucharaditas de paprika ahumada

3 cucharaditas de paprika dulce

2 cucharaditas de polvo de comino

1 cucharadita de polvo de cilantro

1 cucharadita de polvo de clavo

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de pimienta negra



Imagen de eatwell.co.nz

Preparación

- Mezcle los ingredientes del adobo. Aplique generosamente sobre la paleta de cerdo, presionándolo suavemente en la carne hasta que haya cubierto todos los lados. Deje el adobo sobrante a un lado para más tarde. Coloque la paleta de cerdo en una olla grande con una tapa hermética o en una cacerola. Cubra con una toalla o una tapa y déjela en la refrigeradora unas horas o toda la noche.
- Vierta suficiente agua en la olla para cubrir el fondo. Esto evitará que los jugos se quemen. Ponga la tapa y coloque la olla en un horno a los 200F durante 10 a 12 horas. Encuentro que es más fácil si cocino el cerdo durante la noche y lo saco por la mañana, pero puede ponerla en el horno temprano en la mañana y tenerla lista para la cena también.
- La supuesta regla es que la cocción toma 1.5 a 2 horas por libra de cerdo, pero encuentro que toma un poco más tiempo de eso. Está esperando que la temperatura interna alcance los 200F. La carne es comestible a los 160F, pero a temperaturas más altas los tejidos conectivos duros se rompen para crear el sabor y la textura.
- Si no tiene un termómetro para carnes, pinche la carne con un dedo: cuando esté tan blanda que se deshaga por si sola, sáquela del horno.
- Para tirar la carne, retírela de los jugos y desgarre suavemente el cerdo con dos tenedores o con las manos. Deseche los trozos de grasa más grandes que no quiere comer. Si alguna sección es difícil de romper, no se ha cocido lo suficiente como para romper el tejido conectivo. Si tiene tiempo de sobra, vuelve a ponerla en el horno por un par de horas más.
- Una vez que haya sacado toda la carne de cerdo, agregue el adobo restante y mezcle. Coloque la carne en una cazuela o un plato grande. Si no está comiendo la carne de inmediato, guárdela en el refrigerador.
- Opcionalmente, si quiere hacer una salsa con la olla llena de grasa, déjela hervir suavemente en la estufa a fuego medio-alto. Deje que los jugos se espesen durante 20 a 30 minutos. La grasa subirá a la superficie, es la capa gruesa y transparente, no el líquido rojo y claro que está abajo. Quite la mayor cantidad de grasa posible. Mezcle algunas cucharadas de la salsa de la sartén con la carne de cerdo antes de servir.
- Siéntase libre de agregar un poco de salsa barbacoa a la carne de cerdo si no es lo suficientemente sabrosa para usted.

