# Despierta celebra a Puerto Rico

## Recetas de la chef Giovanna

Univision Online

- Pernil con salsa de guayaba y mostaza
- Carne frita encebollada

F.Cuevas/Univision Online

En homenaje a la constitución de Puerto Rico, la chef boricua, Giovanna Huyke, comparte en Despierta América las mejores recetas de su tierra. Toma nota y prepara en tu casa estos platillos.

### Pernil con salsa de guayaba y mostaza

*Ingredientes:*

- 1 pernil de 7 libras
- Adobo
- 2 cucharadas de sal
- 3 cucharaditas de pimienta
- 7 u 8 clavos de ajo molidos
- 3 cucharaditas de orégano
- 2 cucharaditas de comino (opcional)
- 1 cáscara de lima rallada bien fina
- 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva

*Preparación*: Precalienta el horno a 375 grados y luego reduce a 350 cuando coloques el pernil en el horno.

Con un cuchillo separa la capa de cuero del pernil y elimina. Haz unos cortes pequeños y diagonales en la carne sin llegar al hueso. Mezcla todos los ingredientes del adobo y unta el pernil con este. Envuelve el pernil generosamente en las hojas de plátano (Las consigues en los mercados hispanos frescas y congeladas. Si no las consiguen, puedes cubrir el pernil con hojas amortiguadas de acelgas o repollo)

Publicidad

Cubre el pernil envuelto en la hoja con papel de aluminio y coloca en bandeja de ir al horno. Hornea por 3 o 3 horas y media o hasta que la temperatura interior llegue a los 165 grados. Deja reposar sin destapar. Con un cuchillo corta un poco del aluminio y hoja de plátano para dejar salir los jugos y mezclarlos con los ingredientes de la salsa. Prepara la salsa mientras dejas reposar el pernil. Corta en piezas antes de servir. Si se producen jugos al

Más en Univision.com
- Viste las del 04. Ahora ve las mejores cocinas del 03
- ¿En qué se parece tu auto... a Thalía o a Paulina?
- Espía a Matt Damon: mira sus dotes de agente secreto
- ¿Te gustaría ser reportera en la alfombra roja? Mira

Enlaces Relacionados
- La tradición de las arepas
- Pavo a la mexicana
- Ceviche mixto
- Pollo pibil
- Codzitos

Fotos

Los platillos de tu tierra

cortar, viertelos sobre la carne para mantenerla jugosa.

**Salsa de guayaba y mostaza**

*Ingredientes:*

- 1 taza de mermelada de guayaba
- 1/2 taza de mostaza
- Jugos del cerdo al horno (1 taza) (Si tiene menos de una taza completa con agua o vino tinto)
- Cilantro o perejil picadito

*Preparación:* En una cacerola mezcla los jugos del pernil con la mermelada y la mostaza. Calienta hasta que comience a hervir, reduce el fuego manteniendo un hervor suave y espese un poco. Agrega agua o vino tinto si te queda muy espesa. Añade el cilantro. Sirve con el pernil picado.

**Variaciones**

- Puedes sustituir los jugos por caldo de carne y vino tinto y sirve esta salsa con otro corte de cerdo.
- Si no consigues mermelada, puedes sustituir por pasta de guayaba. La pasta es más sólida, tal vez necesites un poco más de líquido o utilizar menos cantidad.
- Si lo único que consigues es jalea, puedes utilizarla pero agrega menos agua o líquido.

**Página: 1 | 2**

Compras

**De Mi Cocina**
**Lucy Pereda** - $22.95
Nuestra Oferta: **$12.69**
COMPRA

Sitios Patrocinados

**Canned Food - The Easy Way to Eat Right** - Looking for a new recipe? The Canned Food Alliance recipe database contains hundreds of recipes complete with preparation time, cook time and nutritional information. www.mealtime.org

**Mynewform.com Nationwide Diet Program** - At mynewform, we take the headache out of calculating calorie values by providing nutritious meals three times a day, seven days a week, for as low as $14.00 a day anywhere in the U.S. www.mynewform.com

**Free Food at Any Restaurant** - Dinner is on us tonight. Claim a free $50 gift card to Red Lobster or your favorite restaurant. www.yourgiftcards.com

© 2004 Univision Communications Inc.



Política sobre privacidad - Privacy Policy - Condiciones del Servicio - Derechos de Autor - Declaraciones Generales

Advertising Information - Jobs - Información de la Empresa / Corporate Information - Copyright © 2004 Univision Communications Inc. All rights reserved.

SJ Public Relations, a social media and public relations agency for today's complex markets.