

SECONDI PIATTI

Maiale arrosto | Puerco asado

LUOGO: [Centro America](#) / [Repubblica Dominicana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

8kg di maiale (zampe o intero)

PER IL CONDIMENTO

½ tazza di olive snocciolate affettate

½ tazza di capperi

1 grossa cipolla tagliata a cubetti

4 cucchiaini di aglio schiacciato

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

finemente

4 cucchiaini di origano in polvere

2 cucchiaini di pepe nero in polvere

1 tazza di peperone verde a cubetti

2 cucchiaini di aceto

2 cucchiaini di olio

¼ tazza di sale

PREPARAZIONE

1 Prima di iniziare la preparazione riscaldare il forno a temperatura media.

Per il condimento miscelate insieme tutti gli ingredienti indicati.

Con un coltello affilato fate delle incisioni nella carne distanti circa 10 cm l'uno dall'altro.

Usando un cucchiaino riempite i buchi con il condimento, cospargete il composto per il condimento rimasto sulla superficie.

Lasciate marinare per almeno 5 ore prima di cuocere. Mettete in forno a calore moderato.

Se avete un termometro per la carne, questa dovrebbe essere pronta quando raggiunge i 77°C nel centro.

Se non avete un termometro, cuocete per 4 ore. Ogni 30 minuti, inumidite la carne con i succhi di cottura.

30 minuti prima che termini la cottura, alzate il calore del forno fino a che la pelle diventi dorata e croccante.

Servite con il moro de guandules con coco, ensalada verde e ensalada rusa.