

SALMÓN EN PAPILOTE AL HORNO



Preparación

r. Hacer un majado con todos los ingredientes, menos la carne, hasta conseguir una mezcla para untar bien la carne por todos los lados.

Dejar reposar la carne con el majado durante 24-12 horas antes de su cocción.

Si has conseguido las hojas de plátano, calienta con fuego las hojas y utiliza para cubrir bien la carne con el majado.

Enciende el horno a 170-180°

Como no tengo hojas de plátano, en una bandeja de horno pongo la carne y el majado y cubro con papel de horno, tiene que quedar bien tapado.

Hornear durante aproximadamente 3 horas y dejar reposar otra más.

Una vez pasado este tiempo, con ayuda de un tenedor, deshilar la carne y cubrir con la salsita que ha quedado en la bandeja de horno.

INGREDIENTES

1kg de carne magra de cerdo
zumo de 2 naranjas y 1/2 limón
aceite / manteca de cerdo
laurel
3 ajos
1 cucharada de vinagre
comino en polvo
orégano
70 g de pasta de achiote