

Cubana

Platos Fuertes

# Lechón Asado

## Navideño al Mojo Criollo

⌚ Prep: 30m

🔥 Cocción: 240m

❄️ Reposo: 8.3h

Σ Total: 770m

🍽️ 10 porciones



Ref. visual: Bad-Adz Recipe Videos

### MISE EN PLACE / INGREDIENTES [9]

- ☐ 7 lbs Paleta de cerdo con piel y hueso (pernil)
- ☐ 1.5 tazas Jugo de naranja agria (Badia Naranja Agria)
- ☐ 2 cabezas Cabezas de ajo peladas y majadas
- ☐ 1 unidad Cebolla blanca grande en aros finos
- ☐ 0.25 taza Aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo fundida
- ☐ 1 cucharada Comino molido (Badia Ground Cumin)
- ☐ 1 cucharada Orégano seco
- ☐ 2 cucharadas Sal gruesa Kosher
- ☐ 1 cucharada Pimienta negra recién molida

### GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Paleta de Cerdo con Piel: Pork Picnic Shoulder Skin-On  
Tiene la piel necesaria para el cuerito crujiente. • 📍  
Carnicería fresca.

### SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1

#### Preparar Mojo y Marinar Toda la Noche

Maja las 2 cabezas de ajo con 1 cucharada de sal kosher, 1 cucharada de pimienta negra, 1 cucharada de comino y 1 cucharada de orégano en el mortero; incorpora 0.25 taza de aceite de oliva (o manteca tibia) y 1.5 tazas de naranja agria. Haz incisiones profundas en la carne (sin cortar la piel), unta el mojo sobre una cama con la cebolla blanca en aros y refrigera por 8 horas (480 minutos).

✓ Control: Carne perfumada de ajo y cítrico con piel superior libre de humedad.

⌚ 8h (480m)

2

#### Secar y Salar la Piel

Seca la piel exhaustivamente con toallas de papel y frota la cucharada restante de sal gruesa Kosher por toda la corteza.

✓ Control: Piel seca al tacto y bien salada.

⌚ 5 min

3

#### Hornear Lento a 325°F

Hornea tapado con papel aluminio a 325°F (165°C) durante 3.5 horas hasta que el interior alcance 195°F–205°F (90°C–96°C) y la carne se desprenda del hueso.

✓ Control: Carne extremadamente tierna.

⌚ 3.5h (210m)

4

#### Cuerito Crujiente a 425°F y Reposo

Destapa y hornea a 425°F (220°C) por 25 minutos hasta que la piel reviente en burbujas crujientes. Deja reposar 20 minutos antes de trocear y bañar con los jugos del mojo y cebolla.

✓ Control: Cuerito crocante y dorado sobre carne jugosa.

⌚ 25 min

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES Y CERDO (CON 3 MIN DE REPOSO)**  
Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C) vs Textura Culinaria de Colágeno (195°F–205°F / 90°C–96°C): Aunque la carne de res o cerdo es microbiológicamente segura a 145°F (63°C), los cortes de cocción lenta requieren alcanzar 195°F–205°F (90°C–96°C) para transformar el colágeno rígido en gelatina melosa y fácil de deshebrar.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**  
Carne que se separa con tenedor y cuerito crujiente que suena seco al golpear.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**  
**Secado de Piel con Sal:** Secar bien la piel con toallas y frotar sal extrae la humedad necesaria para crear el chicharrón crujiente a 425°F (220°C).

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**  
**Cuerito gomoso:** Sube a 425°F (220°C) los últimos 20–25 minutos destapado.