

Pernil al Horno



- 1 pernil de 5 libras
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre
- 5 cucharaditas de sal

Echas todo en un pilón o processador y lo muelas bien. Lava el pernil y séquelo. Cubra bien el pernil con la mezcla de ingredientes y lo refrigeras por 24 horas. Cocina el pernil al horno de 350°F por 3 horas o hasta que registre como 165° F, usando un termómetro de cocinar.