

# Lechón Asado

Toplam 885 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 200 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 9/10

Küba lechón asado, narenciye ve sarımsakla marine edilen etin uzun fırınlanmasıyla hazırlanan yemektir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Marine için

- 200 ml Portakal suyu
- 80 ml Lime suyu
- 8 diş Sarımsak

## Yapılış

- Narenciye suyu, sarımsak kekik ve tuzla mojo marinadını hazırlayın.
- Eti marinada bulayın buzdolabında 8 saat bekletin.
- Eti fırına alırken marinadın bir kısmını tavaya dökün.
- 160°C fırında 3 saat kapalı pişirin.
- Eti açıldıktan sonra 20 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Eti 15 dakika dinlendirin ve lif yönüne karşı dilimleyin.
- Dilimlerin üstüne az mojo gezdirin, böylece narenciye aroması fırında kaybolmaz.

### PÜF NOKTASI

Eti marine içinde bir gece bekletin; turuncu asidi kalın parçaya yavaş işler. Eti kapalı kaptan çevirerek bekletin; kalın parçanın diğer yüzü aynı şekilde pişir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Moros y cristianos ve yuca con mojo ile servis edin.