

# Asado de Cerdo con Manzanas del Chef BJ

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cerdo para asar, crudo, deshuesado, producto básico	21.5 lbs	
Pimienta molida		1 Cda 1 cda
Sal tipo Kosher (gruesa)		1 Cda
Aceite vegetal		2 Cdas
Margarina	2 oz	4 Cdas
Cebollas, cortadas en rebanadas gruesas	2 lbs	1 cuarto gl 2 tzas
Zanahorias, cortadas en rebanadas gruesas	3 lbs 8 oz	2 cuarto gl 3 tzas
Apio, cortado en rebanadas gruesas	1 lb 8 oz	1 cuarto gl 1/2 tza
Ajo, clavo de olor machacado	6 oz	
Tomillo, seco		1 Cda 2 cdtas
Romero, seco		1 Cda 2 cdtas

cocinar, sin el corazón y rodajeadas		cuarto gl
Vinagre de sidra de manzana		1 1/2 tzas 1 Cda
Sidra de manzana		3 cuartos gl 1/2 tza
Mostaza, en grano entero		1 1/2 tzas
Margarina	2 oz	4 Cdas

## Directions

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Condimente el cerdo con sal y pimienta molida, colóquelo en las bandejas para rostizar.
3. Caliente el aceite a fuego alto. Agregue la margarina, cebolla, zanahoria, apio, ajo y hierbas. Revuélvalos hasta que estén dorados, aproximadamente de 15 a 20 minutos.
4. Lave las manzanas y remueva el corazón. Córtelas en 8 pedazos.
5. Añádalas a las verduras sofritas.
6. Distribuya las porciones de los ingredientes sofritos uniformemente entre las bandejas de rostizar que contienen la carne de cerdo.
7. Cubra las bandejas con papel de aluminio
8. Rostice en el horno por aproximadamente 1 hora (el tiempo puede variar en base al grosor de las carnes asadas). PCC: Cocine hasta que el termómetro para carne registre 145° F al ser introducido en el centro del cerdo.
9. Añada vinagre en una olla y cocine agitándolo hasta que el volumen se reduzca a la mitad, aproximadamente de 10 a 15 minutos.
10. Añada la sidra de manzana al vinagre y continúe cocinándolo hasta que el volumen sea reducido a la mitad, aproximadamente de 30 a 40 minutos.
11. Retírelo del fuego y agregue batiendo con un batidor manual la mostaza y la margarina.
12. Rebane la carne de cerdo en rebanadas de 1 oz y coloque 2 rebanadas juntas en bandejas de 12"x 20"x 2½"

(25 porciones por bandeja).

13. Sirva las rebanadas de carne de cerdo con 1 ½ oz mezcla de manzana más o menos, rocíe la salsa de mostaza con un cucharón de ½ onzas o 1 oz al servirlo.

PCC: Manténgalo por encima de 135°F hasta servirlo y durante lo esté sirviendo.