

# Lechón Asado

Toplam 225 dk

Hazırlama 115 dk · Pişirme 180 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 9/10

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

## Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş

## Marine için

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

## Yapılış

- Eti narenciye ve sarımsakla 8 saat marine edin.
- Eti 160°C fırında 3 saat pişirin.
- Eti 15 dakika dinlendirip dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Eti marine içinde bir gece bekletin; turuncu asidi kalıncı parçaya yavaş işler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Moros y cristianos ve yuca con mojo ile servis edin.