



## lechón a la balinesa

Mejor conocido como *Babi Guling* en Indonesia, este platillo es prácticamente el único conocido por los turistas. Su preparación es algo laboriosa pero el resultado deliciosamente exótico.



## ingredientes para 6 personas

- 1 lechón de 6 a 8 kilos limpio
- sal marina
- 5 centímetros de cúrcuma\* para infusión
- 10 chalotes, pelados y rebanados
- 5 dientes de ajo prensados
- 5 centímetros de jengibre fresco, rallado
- 5 centímetros de cúrcuma\* fresca, rallada
- 2 cucharas soperas de cilantro en grano
- 2 cucharas soperas de chile piquín
- 10 ramitas de té limón fresco, rebanadas
- 1 cuchara cafetera de pimienta negra recién molida
- 3 cucharas soperas de aceite vegetal

## preparación

1. Ponerle sal al lechón por dentro y por fuera.
2. Preparar la infusión de cúrcuma, de preferencia fresca y hervida en agua (la cual se pinta de un rojo profundo). En caso de no tener cúrcuma fresca utilizarla molida. Cuidado, la cúrcuma es un potente colorante, por lo que es aconsejable manipularla con guantes de hule. Reservar.
3. Mezclar todas las especias en un recipiente y rellenar el lechón. Coserlo con hilo de algodón o con ramitas de té limón frescas.
4. Poner el lechón en un plato para hornear y pintarlo con la infusión de cúrcuma para darle un color anaranjado brillante. Poner varias capas si se requiere.
5. Hornear en horno precalentado a 220°C hasta que la carne esté bien cocida y la piel crujiente (aproximadamente 1 hora y media).
6. Dejar reposar por 10 minutos antes de servir.



*sabores y aromas de Jardín Secret®*

7. Acompañar con un arroz *basmati* al vapor o con piña fresca salteada con mantequilla.

A esta receta se le pueden añadir las especias de Jardín Secret:

**Bali** para remplazar el chile piquín

\* la cúrcuma fresca es un rizoma conocido en México como « azafrán »

