

Lechón

PUERTO RICO



ANT | Ispettorìa San Giovanni Bosco

First Salesian activity | *Prima attività salesiana* – 1947, San Juan
National patron | *Patrono nazionale* – Mary Our Lady of Divine Providence | *Maria Nostra Signora della Divina Provvidenza*



A Puerto Rican roasted **suckling pig** is a perfect dish to serve when we have many guests. It can be baked or grilled, the idea is that the meat is very tender, and the skin is super crispy, like a delicious pork rind.

Un **maialino da latte** portoricano arrosto è un piatto perfetto da servire quando abbiamo molti ospiti. Può essere al forno o alla griglia, l'idea è che la carne sia molto tenera e la pelle sia super croccante, come una deliziosa cotenna di maiale.

INGREDIENTS | 10 servings

- 1 suckling pig of about 5 kg prepared for roasting
- 4 garlic cloves, minced
- salt
- 1 tsp black pepper, freshly ground
- 2 tbsp chopped parsley
- 1 tbsp dried oregano
- 50 ml olive oil
- juice of 1 sour orange or 1 lime

INGREDIENTI | 10 porzioni

- 1 maialino da latte di circa 5 kg preparato per l'arrosto
- 4 spicchi d'aglio, tritati
- sale
- 1 cc di pepe nero, macinato fresco
- 2 cc di prezzemolo tritato
- 1 cc di origano secco
- 50 ml di olio d'oliva
- succo d'arancia acerba o di lime

INFO

- Puerto Rico is located in the north-eastern Caribbean Sea. Even though Puerto Rico has only 9,100 sq. km, it is home to **3.3 million people** (2018). Spanish and English are the official languages.
- Many people around the world think that Puerto Rico is a country. But it is not. Puerto Rico is a commonwealth **governed by the United States** and is not a sovereign state. Puerto Ricans are US Citizens.
- Two of the **oldest Churches** in the Americas are in the original capital city Old San Juan: The Cathedral de San Juan, initially constructed from wood **in 1521**, its original structure fell victim to two hurricanes, reconstructed in the current structure in 1540. The second oldest Church is San José, just steps away from the Cathedral.

PREPARATION

1. Finely chop the peeled garlic. Combine with the salt, pepper, parsley, oregano, olive oil, sour orange or lime juice until you have a loose paste.
2. With the tip of a knife, make cuts on the skin and rub the marinade so that it also enters the cuts of the piglet.
3. Place the suckling pig in a large bag or tightly covered container that can be refrigerated and marinated for at least 12 hours.
4. The next day, pull the pork out of the fridge and let it come to room temperature while you preheat the oven to 165°C (325°F).
5. Arrange the suckling pig in a roasting pan with a grid. Bake for about six hours or until the skin is very crispy and golden brown.
6. Remove the pork from the oven and cover loosely with foil. Let it rest for 10 minutes before slicing and serving.

TIP

- Use **pork leg** or **pork shoulder** instead of suckling pig, adjusting the baking times.
- The right time of backing piglet is about 75 minutes per kilo, so that the internal **temperature** of the pork reaches 70°C (160°F).
- You can rescue **the juices** released at the bottom of the roasting pan and make a sauce to accompany it.
- The traditional "lechón" is grilled **on charcoal** (see below).



SDB IN PUERTO RICO

They are **three communities** in Puerto Rico: **Aibonito**, (Spiritual Retreat House), **Orocovis** (Parish) and San Juan **Cantera** (Parishes, Schools, Oratory).

INFO

- Porto Rico si trova nel Mar dei Caraibi nord-orientale. Anche se Porto Rico ha solo 9.100 km quadrati, ospita circa **3,3 milioni di persone** (2018). Lo spagnolo e l'inglese sono le lingue ufficiali.
- Molte persone in tutto il mondo pensano che Porto Rico sia un paese ma in realtà è uno stato di Commonwealth **governato dagli Stati Uniti** e, quindi, non è uno stato sovrano. I portoricani sono cittadini statunitensi.
- Due delle **Chiese più antiche** delle Americhe si trovano nella capitale originale San Juan Antica: La Cattedrale di San Juan fu inizialmente costruita in legno **nel 1521** e la sua struttura originale fu vittima di due uragani, poi ricostruita nella struttura attuale nel 1540. La seconda chiesa più antica è San José, a pochi passi dalla Cattedrale.

PREPARAZIONE

1. Tritate finemente l'aglio sbucciato. Mescolate con sale, pepe, prezzemolo, origano, olio d'oliva, arancia amara o succo di lime fino a ottenere una pasta molto sciolta.
2. Con la punta di un coltello praticate dei tagli sulla pelle e strofinate la marinata in modo che entri nei tagli del maialino.
3. Mettete il maialino da latte in un sacchetto grande o in un contenitore ben coperto che può essere refrigerato e marinato per almeno 12 ore.
4. Il giorno successivo, tirate fuori la carne dal frigo e lasciate che raggiunga temperatura ambiente mentre preriscaldate il forno a 165°C (325°F).
5. Mettete il maialino da latte in una teglia con una griglia e cuocete per circa sei ore o finché la pelle non sarà ben croccante e dorata.
6. Togliete il maiale dal forno e copritelo con un foglio di alluminio. Lasciate riposare per 10 minuti prima di affettare e servire.

TIP

- Utilizzate **la coscia** o **la spalla** di maiale al posto del maialino, regolando i tempi di cottura.
- Il tempo giusto per cuocere il maialino è di circa 75 minuti per chilo, in modo che **la temperatura** interna del maiale raggiunga i 70°C (160°F).
- Potete recuperare **i succhi** sul fondo della teglia e fare una salsa per accompagnarlo.
- Il tradizionale "lechón" è cotto **alla brace** (vedi accanto).

SDB IN PORTO RICO

Ci sono **tre comunità** in Porto Rico: **Aibonito**, (Casa di esercizi spirituali), **Orocovis** (Parrocchia) e San Juan **Cantera** (Parrocchie, Scuole, Oratorio).

