



RECETAS DE COCINA

Cochinillo asado

Dificultad: media

Precio: alto

Tiempo de elaboración:

2 horas

Ingredientes para

6 personas:

- *un cochinillo de 4 a 5 Kg.*
- *un manojo de hierbas aromáticas*
- *un vaso de vino blanco*
- *sal*
- *manteca*



6

Cochinillo asado.

Preparación:

Se limpia el cochinillo por dentro y por fuera con agua caliente, salarlo abundantemente, a continuación y varias horas antes de asarlo, se mete dentro del cochinillo un manojo de hojas aromáticas y se le embadurna con una capa de manteca. A continuación se calienta el horno 10 minutos y se introduce el cochinillo a una temperatura de 180°. Lo tendremos una hora y media tirándole por encima el jugo que desprenda.

Pasada esta hora y media le tiramos un vaso de vino blanco por encima, y continuamos mojándolo con su jugo.

Cuando el jugo se haya consumido y la piel esté bien dorada, ya podemos servirlo a la mesa.

Para una mejor presentación servirlo sobre un fondo de espárragos verdes. Acompañar este plato con un buen vino tinto.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA