

Receta de Cochinillo Asado con Salsa de Naranja

30 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy víspera de la última noche del año, os dejo esta rica receta de cochinillo que es fácil de preparar y os vendrá bien si aún no sabéis que poner para la cena de Noche Vieja o la comida del primer día del nuevo Año 2015.

Ingredientes

- Cochinillo (un costillar o más, según comensales)
- Manteca de cerdo (una tarrina o dos)
- Sal gruesa
- Pimienta en grano
- Azúcar (una cucharada)
- Vinagre balsámico (dos cucharadas)
- Zumo de naranja (medio litro)
- Clavo molido

Modo de Preparación

1. Un día antes de cocinar el cochinillo, ponerle a marinar con sal y pimienta
2. Poner a derretir la manteca de cerdo, añadir un poco de sal del marinado y untar toda la pieza por dentro y por fuera
3. Poner el horno a 130º y meter el cochinillo unas cuatro horas más o menos, que quede bien crujiente por fuera solo
4. Poner a caramelizar el azúcar con unas gotas de agua y cuando esté, añadir el vinagre balsámico, el jugo de naranja y un poco de clavo y dejar que reduzca unos cinco o diez minutos
5. Cuando el cochinillo esté listo, servir y acompañar con la salsa rociada por encima y....buen provecho!!!