

Receta de Codillos al Horno con Cerveza

06 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estos **Codillos al Horno con Cerveza**, os diré que quedan muy jugosos y al ponerle la cama de patatas y cebolleta, queda un plato Exquisito para toda la familia.

Ingredientes

- Codillos de cerdo (dos o tres según comensales)
- Patatas en rodajas no muy finas (tres o cuatro)
- Cebolletas (dos)
- Cerveza (dos botes)
- Ajos cortados en láminas
- Laurel troceado (tres o cuatro hojas)
- Hiervas provenzales
- Aceite de oliva
- Pimentón de la vera
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner el horno a calentar a 200°
2. En la bandeja del horno, poner una cama de patatas y cebolleta, cortadas a rodajitas
3. Limpiar de grasa los codillos y colocarlos encima de las patatas y la cebolletas, ponerles sal y pimienta al gusto
4. Condimentar con los ajos, el laurel, las hiervas provenzales y un poco de pimentón, rociar con un chorrito de aceite de oliva
5. Meter al horno precalentado
6. Echar un bote de cerveza y dejar que se vayan haciendo, a la media hora de cocción echar el otro bote, regarlo de vez en cuando con su propio jugo y la cerveza
7. Dejar hasta que estén asados, sobre una hora y cuarto, según horno
8. Servir calientes y acompañados de las patatas y.....buen provecho!!!