

Receta de Cochinillo Tostado con Cebolla Confitada

10 Jun 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de **Cochinillo Tostado con Cebolla Confitada**, siempre que se cocinen partes magras, el cerdo es una carne con poco contenido calórico y con un gran poder saciante, además las cebollas aportan sustancias antioxidantes muy beneficiosas para el organismo, espero que os guste esta receta y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Cochinillo troceado
- Cebollas moradas (tres)
- Uvas moscatel (100grs)
- Azúcar (40grs)
- Aceite de oliva
- Vino de moscatel
- Tomillo
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien el cochinillo y cortarlo en porciones
2. Ponerlo en agua muy fría durante unas dos horas
3. Pasado el tiempo, sacarlo del agua y escurrirlo, añadirle un poco de sal y colocarlo en una bandeja para horno con abundante aceite de oliva, los ajos sin pelar y un poco de tomillo
4. Dejar horneando a 80° unas dos o tres horas, reservar
5. Pelar las cebollas y picarlas en juliana, ponerlas a pochar en aceite de oliva al fuego lento, después añadir el azúcar y un chorro de vino moscatel, dejar hasta que la cebolla esté bien confitada
6. Antes de servirlo tostar el cochinillo en una plancha
7. Colocar en el plato una base de cebolla confitada y encima poner el cochinillo tostado
8. Adornar con unas uvas de moscatel sin piel ni pepitas
9. Servir caliente y.....buen provecho!!!

Cochinillo Tostado con Cebolla Confitada

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
