

Receta de Cochinillo Confitado

20 Dic 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Cochinillo Confitado**, parece que sea una receta complicada, pero no es así, es fácil de preparar y muy rico para degustarlo en cualquier celebración.

Ingredientes

- Cochinillo (un kg o más según comensales)
- Aceite de oliva (suficiente para cubrir la carne)
- Tomillo
- Pimienta negra
- Orégano
- Laurel (dos o tres hojas)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar la carne en trozos medianos y deshuesarla, mejor dejar la piel, así estará más jugoso después
2. Ponerle sal y pimienta al gusto y reservar
3. En una cacerola honda colocar el cochinillo y cubrir con el aceite de oliva
4. Añadir un poquito de tomillo, un poco de orégano, las hojas de laurel y los dientes de ajo con piel y enteros
5. Poner la cacerola al fuego lento durante una o dos horas para que quede bien confitado, no sobrepasar los 90º de temperatura
6. Pasado el tiempo, sacar el cochinillo y colar el caldo, darle un golpe de calor al horno hasta que la piel se dore
7. Servir caliente con un poco del aceite colado y si queréis unas patatas hervidas o fritas y ...buen provecho!!!