

Receta de Cochinillo Asado Al Estilo Tradicional

22 Abr 2014



Buenos días, como se acerca la cena de **Nochebuena**, pues os dejo esta receta de **Cochinillo asado**, y espero que si lo hacéis, os quede con tan buena pinta como este.

Ingredientes

- Un cochinillo lechal de unos 3,5 kgs. aprox.
- Manteca de cerdo (una o dos cucharadas)
- Agua
- Sal
- Vino blanco seco
- Ajos
- Laurel
- Tomillo, romero y perejil al gusto

Modo de Preparación

1. Poner el horno a calentar a 160 Grados
2. En la bandeja poner un poco de agua o caldo, añadir un chorro de vino blanco seco, cuatro hojas de laurel, unos ajos, romero, tomillo y perejil al gusto
3. Salar el cochinillo por ambos lados, y colocarle sobre la rejilla con las entrañas para arriba
4. Poner debajo la bandeja con el líquido aromatizado
5. Mantenerlo asando sobre una hora y media, siempre a 160 Grados
6. Sacar la rejilla y dar la vuelta al cochinillo, que quede la piel hacia arriba
7. Echar sal y meterlo durante otra hora más siempre a 160 Grados, si la bandeja tiene poco líquido añadir un vaso de vino blanco
8. Sacar el cochinillo y subir el horno a 200 Grados
9. Mientras tanto untar toda la piel con la manteca y teparle las orejas y el rabo con papel de aluminio para que no se quemen
10. Meter otra vez al horno y dejarlo otra media hora hasta que la piel esté tostadita y crujiente, vigilar de vez en cuando
11. 1 Pasado este tiempo estará listo para servirlo, acompañado de la salsa que nos haya quedado en la bandeja