

Cochinillo asado

por Beldi



Información

Dificultad: Media

Comensales: 8

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 cochinillo de 3 Kg
200 g de tocino
2 cebolletas
2 cebollas
3 ramas de perejil picado
Aceite
Sal

Preparación

- Picar las cebolletas, la cebolla y el perejil. Amasarlo todo con la manteca. Introducir la mezcla dentro del cochinillo y sazonar.
- Atar con hilo el cochinillo, de manera que las patas traseras queden mirando hacia delante y las de delante hacia atrás.
- Realizar unos cortes simétricos en la piel del cochinillo.
- Colocar el cochinillo en una bandeja de horno junto con un poco de agua, y hornearlo a fuego lento.
- Una vez comience a asarse, abrir el horno y untar la piel con aceite para que se dore y quede crujiente.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/107410/cochinillo-asado/>