

Cochinillo asado

por Eduardo Sánchez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Media

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Carnes y derivados

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

1 Cochinillo
Sal
Agua
Aceite de oliva
Zumo de limón
Tomillo majado
Hierbas aromáticas

Preparación

- Cortar el cochinillo por la mitad siguiendo el espinazo, pero sin partir la piel, ni la cabeza. Introducirlo en una bandeja de barro o una placa con la parte de la piel hacia abajo. Sazonar.
- En un cuenco, mezclar la misma cantidad de zumo de limón que de aceite de oliva y mover bien. Reservar esta mezcla.
- Una vez que el horno ha cogido la temperatura a 140º C, introducir la placa con el cochinillo y dejar que se ase durante unas 4 horas. Cuando ya está la carne asada, sacarlo y darle la vuelta.
- Incorporar en el fondo de la bandeja de asar una mezcla de agua, tomillo majado y alguna que otra hierba aromática.
- Pinchar la piel del cochinillo para que no salgan pompas. Untarle con una brocha la mezcla de de limón y aceite por toda la piel. Volver a meterlo en el horno y dejarlo 1 hora, hasta que se tueste.
- El asado está listo para servir cuando se toca la piel y ya ha tomado la textura crujiente a gusto.

Notas:

- Si se usa horno de leña no es necesario añadir agua. Si no es de leña, incorporar un vasito pequeño de agua de vez en cuando en la bandeja para que el cochinillo no se seque. No echarla por encima, sino directamente en la bandeja.
- Si le vamos añadir agua, es preferible levantarlo sobre una tabla. La retama aromática se pone en el fondo de la placa si se echa agua. Si va sin agua, la retama se quema con la leña del horno
- Cuando se unta la piel con la mezcla de limón y aceite, se atrae el fuego sobre ella sobrecalentándola y consiguiendo la textura crujiente que caracteriza al tostón.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/130841/cochinillo-asado/>