

RECETA DEL COCHINILLO ASADO (Casa Botin)

Ingredientes (*6 personas*):

- 1 cochinito de menos de tres semanas de cuatro kg y medio
- 1 cebolla pequeña
- 200 gramos de manteca de cerdo
- 200 gramos de pepino pelado
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Perejil
- Laurel
- Tomillo
- Sal
- Pimentón

Preparación:

Se unta el cochinito con manteca y en una cazuela de barro plana se coloca abierto boca arriba y se salpimenta.

Se pican el perejil, el ajo, la cebolla y el tomillo y el laurel y se esparce todo por encima del animalito. Luego se rocía con el vino blanco y tres vasos de agua. Se introduce en el horno, ya caliente, entre hora y hora y media dependiendo del calor del horno y se retira el exceso de jugo. Se vuelve a meter en el horno boca abajo otros 45 minutos aproximadamente, hasta que la piel quede crujiente y convenientemente dorada.

Se sirve, pudiéndose acompañar con guarnición de patatas asadas y con ensalada de lechuga.