

Cochinillo ibérico lechal



Ingredientes:

Para 6-8 personas

1 cochinillo ibérico lechal de 3-4 Kg.

1 cebolla

1 zanahoria

1 tallo de apio

2 diente de ajo

3 ramitas de romero

2 hojas de salvia

2 hojas de laurel

1 ramita de perejil

1 dl. de vino blanco

1 dl. de aceite extra virgen de oliva

Sal

Pimienta negro

Película transparente

Preparación:

Cortar en dos mitades el cochinillo, hacer unas incisiones en la carne de los muslos para que una vez colocado en el horno tengan una cocción más uniforme.

A continuación limpiarlo con agua y sal, secarlo bien y ponerlo en una bandeja con la piel hacia arriba.

Cocerlo en el horno durante de 3 horas a 120 grados.

Cuando esté cocido, deshuesar el cerdo con cuidado dejando la piel entera con la carne.

Una vez deshuesado, colocarlo sobre un film transparente con la piel hacia arriba y los trozos de carne que han quedado sueltos.

Mientras tanto preparar un aliño con los siguientes ingredientes:
2 dientes de ajo, 3 ramitas de romero, 2 hojas de salvia, 2 hojas de laurel y el perejil y freírlos con cuidado con 1 dl. de aceite de oliva extravirgen y salpimentar.

Una vez acabado aliñar la carne envolverla en el film transparente apretándola bien y colocarla en la nevera durante unas 3 - 4horas.
A parte, para hacer la salsa, cortar las verduras y cocinarlas en el horno en una bandeja con los huesos del cochinitillo hasta que todo quede bien cocinado. Una vez preparada, filtrarla por un colador y reservar.
Sacar la carne de la nevera y cortarla en porciones y calentarla en el horno.

Una vez calentada, colocar los trozos en una sartén, con la piel hacia abajo y dejar que la piel se dore y quede crujiente,
Servir la carne con la salsa anteriormente preparada.

¡Buon Appetito!