



Cochinillo Asado al horno

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Diente(s) de Ajo
- 4 Cucharada(s) de Aceite de oliva
- 1 kg de Patatas
- 1 Pellizco(s) de Sal
- 1 Pellizco(s) de Pimienta
- 4 Ud. de Cochinillo troceado

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Pela y corta los dientes de **ajo** en láminas finas. Lava y corta las **patatas** en rodajas gruesas, asegurándote de que todas tengan un grosor similar para que se cocinen uniformemente. Prepara el **cochinillo**, retirando cualquier exceso de grasa y secándolo con papel de cocina.

Paso 2 - Marinar el cerdo

En un bol grande, mezcla el **aceite de oliva**, las láminas de **ajo**, un pellizco de **sal** y **pimienta**. Coloca el **cochinillo** en el bol y asegúrate de que toda la superficie esté bien cubierta con la marinada. Masajea la carne suavemente para que los sabores penetren mejor. Deja marinar durante al menos 30 minutos a temperatura ambiente o hasta 2 horas en el refrigerador.

Paso 3 - Preparar el horno

Precalienta el horno a 180°C (350°F). Coloca una bandeja con agua en la parte inferior del horno. Esto ayudará a crear vapor durante la cocción, manteniendo el **cochinillo** jugoso y tierno. Mientras tanto, prepara una bandeja para hornear colocando una rejilla encima para que el calor circule uniformemente.

Paso 4 - Cocinar las patatas

Coloca las rodajas de **patata** en la bandeja para hornear. Rocíalas con un poco de **aceite de oliva** y espolvorea un poco de **sal** y **pimienta**. Mezcla bien para que todas las rodajas estén bien cubiertas. Hornea durante 30 minutos o hasta que empiecen a dorarse y estén tiernas.

Paso 5 - Asar el cerdo

Coloca el **cerdo** marinado sobre las **patatas** en la rejilla de la bandeja para hornear. Esto permitirá que los jugos del cerdo caigan sobre las patatas, añadiendo más sabor. Hornea durante 1 hora y media, volteando el **cochinillo** a mitad de cocción para asegurarte de que se dore uniformemente por todos lados.



Recetus - Cochinillo Asado al horno

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Paso 6 - Terminar la cocción

Aumenta la temperatura del horno a 220°C (430°F) durante los últimos 15 minutos de cocción para que la piel del **cochinillo** quede crujiente y dorada. Vigila de cerca para evitar que se queme. Este paso es crucial para obtener una piel crujiente y deliciosa.

Paso 7 - Reposar y servir

Una vez cocido, saca el **cochinillo** del horno y déjalo reposar durante 10 minutos antes de cortarlo. Esto permitirá que los jugos se redistribuyan, manteniendo la carne jugosa. Sirve las porciones de **cochinillo** acompañado de las **patatas** asadas y disfruta de este delicioso plato tradicional.