Cochinillo Asado

Creador: Recetízate

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 Cochinillo
- Sal
- Manteca

Preparación:

Paso 1

Se coloca el cochinillo en la bandeja del horno, se echa sal abundante y se frota manteca por ambos lados y un poco de agua en la bandeja.

Paso 2

Se mete en el horno precalentado a 200ºC durante 45 o 50 minutos y se le da la vuelta y se deja otros 35 minutos

Paso 3

Se mete primero por el lado de las costillas.

Paso 4

Tiene que quedar tostado por fuera. Para que quede con jugo se echa un poco más de agua