Cochinillo asado con ensalada

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 cochinillo
- 4 dientes de ajo
- 1 escarola
- 1 granada
- 1 naranja
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Azúcar
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar y secar el cochinillo. Untar por dentro y fuera con aceite, ajo machacado y sal. Poner en una fuente de asado apoyada en dos platos colocados boca abajo. Tapar las puntas de las orejas con papel de aluminio. Poner en el fondo de la fuente un poco de agua y el vino blanco. Hacer en el horno a 150º C 1 hora y 45 min (regar de vez en cuando con su jugo). Encender el gratinador, colocar la fuente lo más abajo posible y dejar que la piel resulte crujiente. Pelar y sacar los gajos de la naranja; desgranar la granada; lavar la escarola y pelar el ajo. Machacar el ajo, sal, azúcar y disolver con el vinagre. Añadir aceite y mezclar. Servir el cochinillo con la ensalada de escarola y fruta aliñada con la vinagreta.