

COCHINILLO O LECHÓN ASADO AL HORNO



Ingredientes:

- 1 cochinitillo de unos 4 kilos.
- 100 gramos de manteca blanca de cerdo, o aceite de oliva virgen.
- 4 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino blanco.
- Zumo de 1 limón
- Unos granos de pimienta negra
- Laurel, y Sal.



Elaboración:

Habitualmente el cochinitillo se compra ya preparado, desangrado y sin vísceras y abierto por el vientre a todo lo largo. Limpiar bien el cochinitillo, que quede bien afeitado, enjuagarlo y secarlo por dentro y por fuera con un paño y salarlo por dentro y por fuera.

Pelar los ajos y machacarlos bien en un mortero. Mezclar los ajos machacados con la manteca de cerdo y unas hojas de laurel picadas. Embadurnar el cochinitillo, por dentro y por fuera con esta mezcla. Colocar el cochinitillo, con la piel hacia abajo, en una fuente de barro apropiada, o en la bandeja del horno, sobre unas ramitas, cañas o tablillas para proteger la piel y unas hojas de laurel. Echar el vino y un vaso de agua y mantener con el horno, a media potencia, de 150 a 175°C durante 1 hora. Entonces darle la vuelta y mantener la cocción durante al menos 1/2 hora, rociándolo también de vez en cuando. Es conveniente, pinchar la piel con una aguja gruesa para que expulse el aire, con lo que la piel quedará crujiente. También debemos proteger las orejas, el rabo y las manitas con papel de aluminio, ya que se podrían quemar. Si durante este tiempo se ve que se va quedando seco, se le puede añadir un poco de agua. Cuando esté bien asado, podemos subir la temperatura del horno hasta 200°C y dejar que se dore a nuestro gusto, la piel debe quedar crujiente.

Otra forma: Hacer una picada con la grasa, el vino, unos ajos, un poco de laurel, unas pimientos en grano, un poco de zumo de limón, y unas ramitas de perejil, con esto iremos untando desde el principio el bicho, y regándolo progresivamente, hasta que quede bien tierno por dentro y bien tostado por fuera.