

Cochinillo asado

Ingredientes:

1 cochinillo
2 cucharadas de manteca de cerdo
Perejil, laurel y limón
Aceite y sal

Preparación:

Se abre el cochinillo y lo limpiamos. Se prepara una mezcla de manteca de cerdo, laurel picado fino y perejil. Con ella se frota el interior del cochinillo, dejándolo en reposo durante 24 horas. Se sazona con sal y lo ponemos en una cazuela de barro, previamente untada con el resto de la manteca. Lo ponemos al horno a fuego fuerte, dejándolo dorar por ambos lados, dándole vueltas de vez en cuando.

En una tacita aparte, tenemos preparada una mezcla de zumo de limón y aceite. Con la ayuda de una brocha, se unta la piel del animal, que poco a poco se va asando.

La piel ha de quedar dorada y crujiente.