Cochinillo adobado con tomates salteados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Franciacorta: 1
Cochinillo: 4 Kg Aprox. k

Adobo

Pimienta: 1 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Manteca: 100 g
Cebolla de verdeo: 3 Unidad
Sal gruesa: 1 cdas.
Menta: 1 g
Tomillo: 50 g
Vino Blanco: 50 cc
Jugo de Limón: 50 cc
Cebolla Colorada: 1 Unidad
Canela: 1/2 cdita.
Aceite De Oliva: 350 cc
Comino: 1/2 cdita.

Guarnición I

Tomates secos: 100 grs.
Tomate: 4 Unidad
Tomates cherry: 150 grs.
Sal gruesa: 1/2 cdita.
Ajo: 1 Diente
Pimienta: A gusto

Guarnición II

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla de verdeo: 3 Unidad
Cebolla Colorada: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Desviscere el cochinillo
- Pele y pique las cebollas de verdeo y colorada.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee las cebollas
- Reserve.

Adobo

- Pique el *tomillo*, el *perejil*, la *menta* y el *ajo*.
- Derrita la *manteca*.
- En un bowl mezcle el aceite de oliva, el *tomillo*, la *manteca*, la miel, el *ajo*, el *jugo* de *limón*, el *perejil*, la pimienta, la canela el *comino* y la *menta*.
- Pincele el cochinillo con este adobo y deje macerar toda la noche.
- Acomode el cochinillo en una fuente para horno con la piel hacia abajo.
- Cocine en horno durante 2 hs aproximadamente.
- De tanto en tanto debe dar vuelta el cochinillo y bañarlo con la *marinada* y sus propios jugos.

Guarnición I

- Pique el *ajo*.
- Lave los tomates y corte en octavos.
- Hidrate los tomates secos.
- Saltee con aceite de oliva incorpore los tomates secos y los cherry.
- Condimente con la sal gruesa, la pimienta y el *ajo*

Guarnición II

- Pele y pique las cebollas en fina julina.
- Mezcle en un bowl condimente con sal y aceite de oliva.

Presentación

- Retire el cochinillo del horno y acomode en una fuente.
- Desglase los jugos del fondo de cocción sobre la hornalla con vino blanco.
- Sirva el cochinillo con las cebollas salteadas por encima y el fondo de cocción.
- Acompañe con los tomates y la ensalada de cebollas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-adobado-con-tomates-salteados