

Cochinillo al horno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Apio: 2 Tallos

Tomillo: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Zanahorias: 2 Unidades

Aceite: 6 cdas.

Cochinillo: 1 Unidad

Cebollas: 2 Unidades

Miel: 2 cdas.

Laurel: 3 Hojas

Pimentón: 1/2 cda.

Cebolla de verdeo (parte blanca): 2 Tallo

Ají molido: 1 cda.

Mostaza: 1 cda.

Guarnición

Jugo de Limón: 1 cda.

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Salsa de soja: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Quinoa: 2 Taza

Caldo: 4 Tazas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 2 Unidades

Ají molido: A gusto

Salsa

Cerveza Rubia: 1/2 Taza

Pimienta: A gusto

Azucar: 3 cdas.

Mostaza: 1/2 cda.

Jugo de Limón: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cdita.

Mostaza de Dijon: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la miel junto con el *pimentón*, la *mostaza*, el aceite y el *jugo de limón*
- Mezcle.
- Agregue el *tomillo* y el *laurel*.
- Condimente con sal y pimienta
- Unte con esta preparación el cochinito previamente limpio.
- Deje macerar.
- Pique el *apio*, las zanahorias, el *morrón* y las cebollas.

Quínoa

- Sumerja la *quínoa* en agua durante 20 minutos aproximadamente y retire la película que se forma en la superficie.
- Coloque en una olla y agregue el caldo caliente.
- Lleve al fuego y una vez que rompa hervor cocine a fuego bajo
- Deje descansar hasta que absorba la totalidad de líquido.
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas, luego corte en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo en finas rodajas y saltee
- Agregue a la *quínoa* ya cocida, el *tomate* junto con la *cebolla* de verdeo, *ají* molido, sal, pimienta, aceite de oliva, *jugo de limón* y la salsa de soja
- Mezcle

Salsa

- En una sartén caliente, coloque el azúcar y realice un caramelo rubio.
- Agregue la cerveza junto con el *jugo de limón* y deje reducir.
- Incorpore la salsa de soja la *mostaza* y la pimienta.

Armado

- Coloque en una placa las verduras picadas y rocíe con aceite.
- Encima coloque una rejilla y sobre ésta el cochinito con el cuero hacia arriba.
- Lleve al horno a temperatura alta y cocine durante 1 hora aproximadamente
- Retire y corte en trozos.

Presentación

- Sirva en la base de un palto la *quínoa*, por encima un trozo de cochinito y salsee con la salsa de cerveza

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cochinito-al-horno-3>