Cochinillo al horno

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Taza
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Cochinillo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ají molido: 2 cda.

Preparación de la Receta

- Coloque el cochinillo en una placa y salpimiente a gusto.
- En un recipiente coloque los ajos junto con el *perejil*, el *ají* molido, el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva, mezcle bien y vierta sobre el cochinillo
- Deje *marinar* durante 8 horas aproximadamente.

Armado

- Una vez marinado el cochinillo cocine en horno a fuego medio durante 3 horas aproximadamente.
- Retire el cochinillo del horno y corte en porciones.

Presensación

- Sirva en un plato una porción del cochinillo y acompañe con un vino tempranillo mendocino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-al-horno