

# 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>