

# Cochinillo asado, papines con hierbas y hojas verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puré de ajos asados:** 2 cdas.

**Hojas verdes:**

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vinagre de vino:** A gusto

**Tomates cherry:** 250 grs.

**Orégano fresco:** A gusto

**Cochinillo:** 3 k

**Papines:** 500 g

**Manteca:** 60 g

**Romero fresco:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomillo fresco:** A gusto

**Manteca De Cerdo:** 100 g

**Cebollitas:** 500 g

**Perejil picado:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Limpie el cochinillo y luego realice una incisión en el espinazo por su parte interior.
- Pele las cebollas y córtelas por la mitad.
- Prepare un adobo, coloque en un bowl el puré de ajos asados, *perejil* picado y la grasa de *cerdo* previamente fundida, mezcle bien.

## Armado

- Extienda el cochinillo sobre una placa con la piel hacia abajo y con la ayuda de un pincel úntelo con el adobo anteriormente realizado
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 45 minutos
- Una vez que de vuelta el cochinillo úntelo nuevamente con el adobo y cocine durante 45 minutos mas.
- En otra placa disponga los papines junto con las cebollas y los tomates cherry, sazone con *tomillo*, *orégano*, *romero*, sal, pimienta, *manteca* y aceite de oliva
- Cocine en horno precalentado.
- Coloque la variedad de hojas verdes previamente cortadas con las manos en un bowl y sazone con una vinagreta de sal, *vinagre* de *manzana* y aceite de oliva.

- Transcurrido el tiempo de cocción retire el cochinillo, deje reposar unos minutos y corte en porciones.

## Presentación

- Sirva el cochinillo y acompañe con la *guarnición* de papines y cebollas y la ensalada de hojas verdes.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-asado-papines-con-hierbas-y-hojas-verdes-3>