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 180ºC 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