Cochinillo asado, papines con hierbas y hojas verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Grasa de Cerdo: 100 grs.
Cochinillo: 1 Unidad
Ajo ecrassé: 5 Dientes

Ensalada

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Vinagre de vino: 2 cdas.
Escarola fina: 10 Hojas
Lechuga: 10 Hojas

Papines con hierbas

Romero fresco: A gusto
Orégano fresco: A gusto
Tomillo fresco: A gusto
Papines: 1 k

Preparación de la Receta

- Limpie el cochinillo.
- En una olla funda la grasa de *cerdo* junto con los dientes de *ajo*.
- Pinte el cochinillo con la preparación anterior.
- Cubra las orejas y la cola con papel aluminio.

Papines con hierbas

- En una olla con abundante agua caliente y sal, hierva los papines.
- Retire y corte por la mitad.
- Pique las hierbas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, saltee los papines junto con las hierbas y sal.

Ensalada

- Coloque las hojas de *lechuga* en un bowl y condimente a gusto.

Armado

- Coloque el cochinillo en una placa con la piel para abajo y lleve al horno a 180°C durante 45 minutos.
- Retire del horno, de vuelta y pincele nuevamente con la infusión de grasa y ajos.
- Lleve al horno nuevamente y cocine durante 45 minutos mas, hasta que la piel dore.

Presentación

- Sirva en una fuente el cochinillo y acompañe con la ensalada y los papines

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