

Cochinillo como en Segovia

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cochinillo: 1 Unidad

Laurel: Cantidad necesaria

Marinada

Vino Blanco: 1/2 L

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Oliva: 1 Taza

Romero: 1 Rama

Cascara de limon: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 2 Ramas

Tortilla de papas

Cebolla: 1 Unidad

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Huevos: 6 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Papas grandes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Condimente el cochinillo abierto al medio con sal.

Marinada

- Pele y pique los ajos.
- Deshoje el *tomillo* y el *romero*.
- Retire con un zester la cáscara del *limón*.

- En un bowl coloque aceite de oliva, el *ajo*, el *tomillo*, el *romero*, el vino blanco, cáscara de *limón*, sal y pimienta a gusto. Mezcle hasta emulsionar.

Armado

- Unte con la *marinada* todo el interior del cochinito.
- En una fuente para horno haga un colchón con *laurel*, encima coloque el cochinito y sujete las patas traseras y delanteras con palillos de brochetas.
- Precaliente el horno a 160°.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.

Tortilla de papa

- Pele y corte las papas en láminas finas.
- Pele y corte la *cebolla* a la mitad y en tiras finas.
- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle los huevos, el *ciboulette* y condimente con sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva y aceite neutro fría las papas, cuando las de vuelta agregue la *cebolla*.
- Añada la mezcla de huevos y dore de ambos lados. Retire y reserve.

Presentación

- Sirva el cochinito junto con la tortilla. Decore con *ciboulette* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cochinillo-como-en-segovia>