elGourmet

# 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 cochinillo.
- En una fuente para horno haga un colchón con *laurel*, encima coloque el cochinillo 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 cochinillo junto con la tortilla
- Decore con *ciboulette* fresco.

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