

Cochinillo Frito

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Sal en escamas: Cantidad necesaria

Cochinillo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En una cazuela con bastante aceite, confitar el cochinillo troceado y sumergir alrededor de 15 minutos.
- Cuando la carne ya esté tierna, retirar y reservar.
- En otra cazuela con aceite, freír el cochinillo a fuego fuerte alcanzando una temperatura de 200 °C.
- Cuando toma el *color* y el crujiente deseado, retirar el cochinillo
- Quitar el exceso de aceite, salar y servir.

Para una correcta cocció

- N, el aceite debe cubrir toda la carne y su temperatura no debe superar los 100 °C.
- En la segunda cazuela, no uses el aceite que has utilizado para freír el cochinillo pues su carne suelta mucha agua
- De todas maneras, puedes reservar ese aceite para hacer guisos o para confitar más cochinillo.
- Sala el cochinillo en caliente para que tome todo el sabor.

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