

Cochinillo tradicional con papas panaderas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cochinillo: 3 k

Sal y Pimienta: A gusto

Papas panaderas

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 4 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Varios

Aceite de morrón: A gusto

Preparación de la Receta

- Abra el cochinillo al medio.
- Coloque en una placa con rejilla boca abajo y condimente con sal y pimienta por el lado de la piel.

Papas panaderas

- En una sartén con *manteca* caliente, sude la *cebolla* condimentada con sal, previamente cortada en rodajas.
- Retire y reserve.
- Coloque en un recipiente las papas previamente paladas y cortadas en rodajas, intercaladas con las cebollas reservadas.
- Agregue caldo hasta la mitad.

- Cocine en el horno a 180°C, hasta que reduzca el caldo por completo y las papas estén cocidas, 1 hora aproximadamente.

Armado

- Cocine el cochinitillo en el horno a 180°C, durante 1 hora aproximadamente.
- Retire y corte en trozos.

Presentación

- Sirva en un plato el cochinitillo y acompañe con las papas panaderas
- Decore con aceite de *morrón* y *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cochinitillo-tradicional-con-papas-panaderas>