

Cochinillo tradicional con papas panaderas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Sal y Pimienta: A gusto

Cochinillo: 3 k

Papas panaderas

Manteca: Cantidad necesaria

Papas: 4 Unidades Cebollas: 2 Unidades Sal y Pimienta: A gusto

Caldo: Cantidad necesaria

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

Presentación

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

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