

# Cochino con salsa y zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 50 g

**Semillas de cardamomo:** A gusto

**Hierbas:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 5 Cabezas

**Sal entrefina:** Cantidad necesaria

**Sal:** 1 pizcas

**Zanahorias baby:** 200 g

**Jugo de maracuyá:** 150 cc

**Pimienta rosa:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Maracuyá fresco:** 1 Unidad

**Pack choy:** 2 Unidades

**Azúcar integral:** 30 g

**Cochinillo (de 15 a 20 días):** 1 Unidad

**Jugo de Naranja:** 50 cc

## Preparación de la Receta

### Para cochinillo confitado con zanahoria y Maracuyá

- Comenzar con el cochinillo cortado en cuartos dispuesto en una asadera alta.
- Salar con sal entre fina, ajos cortados al medio, pimienta rosa, cubrir con aceite de oliva y hierbas a gusto.
- Tapar con aluminio y hornear a 120 grados por un mínimo de 5 hs.
- Retirar las costillas de una porción y reservar para luego *dorar* del lado de la piel.
- En olla llevar a reducir, (50 cc. ) *jugo de naranja*, (150 cc. ) *jugo de zanahoria*, (150 cc. ) *jugo de maracuyá*, 30 grs
- De azúcar integral, semillas de *cardamomo*, sal y pulpa de *maracuyá*
- Colocar *manteca* y aceite de oliva en sartén.
- Cortar las zanahorias baby al medio y agregar al sartén, salar y cocinar hasta *dorar*.
- Cortar el pack Choi.
- Agregar la reducción de jugos y el pack Choi.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cochino-con-salsa-y-zanahorias>