elGourmet

Codillo con Puré de Raíces

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Codillo de cerdo: 4 Unidad
Pimienta de Jamaica: 10 Granos
Cebolla: 1 Unidad
Laurel: 4 Hojas
Zanahoria: 1 Unidad

Puré

Papas: 8 Unidades
Chirivía: 1 Unidad
Mostaza: c/n
Apio: 1 Unidad
Caldo de cerdo: c/n
Mantequilla: c/n
Zanahorias: 3 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla con agua poner a *hervir* los codillos de *cerdo* con la *cebolla*, el *puerro*, la *zanahoria*, la pimienta y el *laurel* durante 2 horas hasta la carne se separe del *hueso*.

Puré

- *Pelar* el *apio*, la chirivía y la *zanahoria* y *hervir* 20 minutos en agua con sal.
- *Pelar* la *papa* y cortar en trozos
- Echar en la misma olla y *hervir* hasta que esté todo blando.
- Triturar con un poco del agua de cocción del codillo.
- Añadir *mantequilla*, sal y pimienta.
- Servir el codillo, el puré y acompañar con un poco de *mostaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flasklagg-med-rotmos-codillo-con-pure-de-raices