

COCHINILLO

Ingredientes

- 1 cochinito blanco Marca de garantía cochinito de Segovia (4 kg a 4,5 kg)
- 1 vaso de agua (1/2l. aproximadamente)
- Sal gorda (como una cucharada repartida)
- 200 g de manteca de cerdo

Consejos previos

- Lo más importante a la hora de preparar el cochinito es **tener buenos ingredientes**. Es decir, un buen **Cochinito Marca de garantía Cochinito de Segovia**. Un cochinito de entre **4 kg. y 4,5 kg.**
- Pedid en vuestra carnicería que os lo **limpien bien**. No tiene que tener las entrañas y debe estar abierto por la mitad, pero sin partirlo del todo.
- También **necesitareis unas tablitas de madera**. Esto es para que no se pegue la piel en la bandeja cuando lo estáis horneando.
- Esta receta te vale para hacer el **cochinito en el horno de leña o en tu horno eléctrico convencional**.

Receta

1. Ponemos a **precalentar el horno a 180º**.
2. Lo primero es **colocar el cochinito abierto** con las costillas **hacia arriba**. Lo situamos en una bandeja de horno, como hemos dicho, o en una cazuela de barro.
3. **Salpicamos con sal gorda** y añadimos el agua en la bandeja. También echa un poco de sal por las costillas.
4. Lo **metemos al horno precalentado durante 1 hora y media**. Verás cómo en ese tiempo el cochinito va soltar su jugo. Si vais viendo que se queda si agua, añadimos un poco más.
5. Pasada la hora y media, **le sacamos del horno** y toca **darle la vuelta**. Cuidado con quemarse. Ayudaros de un trapo de cocina. Lo giramos agarrando del morro y con otro trapo humedecido, lo pasamos por la piel. Esto se hace por si quedara alguna impureza.
6. **El truco de pinchar la piel**. Ahora que lo tenemos con la piel hacia arriba, tenemos que ayudarnos de una varilla o una punta. Tenemos que pinchar por varios sitios para que pueda evaporar el agua absorbido.
7. **El truco de la manteca**. Esto se realiza por tres motivos fundamentalmente: para proteger la piel de quemarse, y porque quedará más crujiente. Pero también algo fundamental, ese tono dorado que caracteriza un buen cochinito asado.
8. **Lo pasamos al horno de nuevo**. En esta ocasión, lo tendremos entre 1 hora y cuarto y 1 hora y media.

9. **El truco final.** Los **últimos 10 minutos** le damos lo que llamamos un **golpe de calor**. Subimos la temperatura a unos 200º a 220º. Comprobad que no se os queme la piel, porque si os sale bien, os quedará como un hojaldre.

Presentación final

1. Hay que **servirlo recién sacado del horno**. Podéis hacerlo sobre la misma bandeja, o pasarlo a una fuente de barro.
2. **¿Qué hacer con la salsa?** Bueno, esto es un manjar que acompañada con un buen pan, no habrá quién se resista. Podéis echar un poco en una fuente para que la gente se sirva de manera individual.
3. Para **darle brillo a la piel**, como si vinierais a comerlo a nuestro restaurante, coged una cuchara con salsa. La vais pasando como si pintarais por encima de la piel. Tampoco hace falta bañarle, solo hay que pintar.
4. También **podéis ver en el video que nos grabaron en Canal Cocina**, estos pasos que os hemos contado. Podéis ver cómo prepararnos los [Judiones de la Granja](#) y el **cochinillo asado (a partir del minuto 3)**.
5. ¿Conoces lo que es el [cochifrito](#) o cochinillo frito? Te sorprenderá la manera clásica de hacerlo.