

# Será por recetas



## Codillo de cerdo al horno

Cerdo

 3 Personas

 260 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 3 Codillos de cerdo
- 3 Dientes de ajo
- 1 Vaso vino blanco
- 2 Hojas laurel
- Aceite, sal, pimienta

### Elaboración

En un bol, hacer un majado con los ajos, las hojas de laurel, una pizca de sal y un poco de pimienta. Agregar un chorrito de aceite al majado y untar los codillos por encima. Dejar macerar durante 2 horas.

En una bandeja para horno, colocar los codillos e introducir en el horno precalentado a 180 °C. Dejar hornear durante 2 horas.

A los 30 minutos girar los codillos y verter por encima un vaso de vino blanco para seguir horneando. El tiempo de cocción total, dependerá del tamaño de los codillos, por lo que se deberá controlar el estado con una aguja introduciéndola en la carne para controlar la dureza.

Durante los últimos 10 minutos, conectar el grill para conseguir que se doren por encima.

Para emplatar, colocar el codillo sobre una fuente y acompañar de puré de patata, salseando por encima con el jugo obtenido durante la cocción.



Autor receta de Codillo de cerdo al horno

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012