

Alfarería Raimundo Sánchez da las claves para hacer cochinito al horno

La Navidad está muy cerca y por eso es aconsejable tener preparados los menús con tiempo para así disfrutar en familia

Alfarería Raimundo Sánchez explica cómo hacer cochinito al horno, una de las recetas más típicas y exquisitas para estas fechas. Es un plato perfecto para deleitar a la pareja, familia o amigos. Solo se necesita tener un buen ejemplar en la nevera, una fuente de barro ovalada y ¡ganar de cocinar!

Alfarería Raimundo Sánchez da las claves para que, aunque el cochinito puede ser más grande o más pequeño, la piel quede crujiente y dorada y recomienda utilizar las fuentes de barro para darle un toque exquisito al plato y sorprender a los invitados en estas fechas tan especiales.

Ingredientes para el cochinito al horno para 4-6 personas:

-1 cochinito de 4kg mínimo limpio y abierto

-Laurel

-Sal gorda

-Ajos

-100g de manteca de cerdo

Elaboración paso a paso:

1-Para conseguir que esté más sabroso se debe mezclar la manteca de cerdo, la sal gorda y los ajos machacados previamente dejándolos reposar 2 horas como mínimo.

2-Transcurrido ese tiempo, precalentar el horno a 180 grados y colocar el cochinito en la fuente de barro cortando la columna con un cuchillo por el interior y dejándolo listo para untar con la mezcla preparada, calentándola previamente 70 segundos en el microondas para poderla untar bien.

3-Utilizando una brocha de silicona se va pintando el cochinito y se ponen sobre la fuente las hojas de

laurel para dar un toque excepcional de sabor. Cuando esté untado se coloca encima de la fuente de barro el cochinito boca abajo y con un cuchillo fino se pincha toda la superficie para que el calor llegue al interior y la carne quede muy jugosa.

4-Con todos estos pasos hechos, se mete en el horno una hora a 160 grados añadiéndole un poco de agua a la fuente y, conforme vaya pasando el tiempo, hay que ir mirando que no se quede sin agua para que no se reseque la carne. Después de la hora se debe dar la vuelta al cochinito, subir la temperatura a 180 grados y ponerlo otra vez en el horno 40 minutos.

5-Una vez pase todo ese tiempo, apagar el horno y dejar reposar 10 minutos más.

Cuando se saque del horno, es recomendable volcar en alguna cazuela la salsa que se ha formado y poner de nuevo el cochinito en la fuente para servirlo. Así se mantendrá en su textura y jugo debido a las propiedades del barro. Solo quedará servirlo y darle la opción a los comensales de ponerse la salsa y disfrutar de este plato espectacular.

Datos de contacto:

Miriam

91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>