

# RECETA COCHINILLO SEGOVIANO

## Ingredientes

- Un cochinitillo
- Sal
- Agua
- Manteca de cerdo



## La Receta

Fuente foto: [www.restaurantecanonigos.com](http://www.restaurantecanonigos.com)  
Fuente receta: [www.hola.com](http://www.hola.com)

Abrimos el cochinitillo por el espinazo con cuidado de no romperle la piel del lomo. Lo salamos y lo colocamos en una bandeja de asar con un poco de agua; se puede poner sobre unas tablillas de forma que quede de espaldas. Lo metemos en el horno precalentado a 150° C durante una hora. Lo sacamos, le damos la vuelta y pinchamos la piel para evitar que salgan burbujas; lo pintamos con manteca por toda la piel y de nuevo al horno.

Añadimos un poco de agua si hace falta y lo dejamos unas dos horas más, vigilando que se dore por todos los lados.

Para evitar que se quemen las orejas o las extremidades podemos taparlas con papel de aluminio.

Para saber si el cochinitillo está ya en su punto (crujiente), damos unos golpes con las yemas de los dedos: la piel debe quebrarse con facilidad.

El cochinitillo se presenta a la mesa entero.

Lo trinchemos delante de los comensales y servimos la salsa aparte, ya que si lo regáramos con ella perdería el crujiente de la piel, uno de sus principales alicientes.

T. 968 460 811 / 902 500 959 - [marketing@carnicasguadalentin.com](mailto:marketing@carnicasguadalentin.com)  
[www.carnicasguadalentin.com](http://www.carnicasguadalentin.com)

