

RECETARIO

tierra de sabor
CLUB SELECCIÓN

COCHINILLO CONFITADO EN ACEITE DE NARANJA CON ENSALADA DE RÚCULA Y MANZANA ASADA

INGREDIENTES:

- 1/4 Cochinito Pibil
- 2 litro de Aceite de Oliva
- Peladura de 4 Naranjas
- Sal
- 200gr de Rúcula
- 2 Manzanas Granny Smith
- Vinagre de Manzana
- Azúcar



PROCEDIMIENTO

Para el cochinillo:

Calentamos los 2 litros de aceite en una cazuela con las peladuras de naranjas y lo dejamos infusionar a fuego suave durante 10 min.

Pasado ese tiempo en una fuente onda colocamos el cochinillo ya sazonado y vertemos el aceite de naranja por encima.

Lo metemos al horno a 100 grados durante 5 horas. Pasadas las 5 horas sacamos el cochinillo y subimos el horno a 220 grados y metemos el cochinillo para que se tueste durante 15 minutos.

Para la ensalada:

Pelamos las manzanas, las añadimos un poco de azúcar y las asamos sin que se doren. Una vez frías las mezclamos con la rúcula, sal, aceite y vinagre.

PRESENTACIÓN

Dividimos el cochinillo en raciones y lo acompañamos con la ensalada de rúcula y manzana asada.

SÍGUENOS EN:

facebook



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66