

Cochinillo cuchifrito

Cochinillo cuchifrito es un plato típico segoviano aunque se consume y es corriente encontrarlo en toda Castilla.

Lo de cuchifrito o cochifrito viene del doble frito al que se somete a la carne del cerdo joven.

ingredientes

- 2 kg de Cochinillo
- 1 lt de Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Cochinillo cuchifrito

Para empezar deberemos partir el cochinillo en trozos pequeños, de bocado. Vuestro carnicero os los puede hacer con mas facilidad de lo que vosotros en casa.

Salamos los trozos de cochinillo y esperamos unos minutos a que se disuelva la sal.

Mientras en una sartén profunda habremos puesto a calentar el aceite, a fuego vivo.

Ya con el aceite caliente echamos el cochinillo y bajamos un poco la temperatura, en esta primera fase realmente el cochinillo perderá agua y se confitara en el aceite.

Deberá estar en el aceite una media hora aproximadamente, con una espumadera sacamos los trozos de carne, los ponemos a escurrir y reservamos.

La primera fase de la preparación ya esta lista, ahora vamos con la segunda.

Habremos dejado que el cochinillo se enfríe completamente,

unas 2 horas y no fallas, volvemos a poner la sartén al fuego y cuando el aceite este muy caliente ponemos de nuevo los trozos de cochinillo a freír.

No hay que bajar la temperatura, mantenerlo a fuego muy vivo, en unos 5 a 10 minutos, veremos como nuestro cochinillo esta crujiente, tanto la corteza como la carne, lo escurrimos y lo servimos.

Ya tendremos nuestro cochinillo cuchifrito.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.

Terminos:

- **Espumar** = Retirar con una cuchara o espumadera, la espuma que se forma en la superficie de las cocciones.
- **Desglasar** = disolver los jugos de cocción que quedan pegados en el fondo de las ollas.