

Codillo al Horno con Salsa

Codillo al Horno con Salsa, una parte de nuestros cerdos que tras cocinarla debe quedar blandita y jugosa, soltando toda su grasa y gelatina.

ingredientes

- 2 Codillos de 800 gr cada uno
- 2 Patalas
- 2 Cebollas
- 4 dientes de Ajo
- 1 Tomate Grande
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 1/4 vaso de Brandy
- Tomillo
- Romero
- Pimienta Negra
- 2 cucharadas de Manteca de Cerdo Ibérica
- Sal

elaboración Codillo al Horno con Salsa

Nosotros comenzamos por cocer el codillo con agua, sal, tomillo y romero, las hierbas infusionarán y ya le darán su sabor a los codillos. Si los hacemos en olla express con 1 hora será suficiente, si es en olla normal entre 2 y 2,5 horas.

En una sartén pondremos los ajos laminados, las cebollas cortadas en gajos y los tomates pelados, dejaremos que se haga este sofrito para que luego sea la base de nuestra salsa.

Una vez que tengamos el sofrito podemos tritularlo y ponerlo como fondo en nuestra cazuela de barro, sobre el pondremos los

codillos y las patatas cortadas a lo largo.

Regamos con el vino y el brandy los codillos, echaremos la pimienta negra y repartiremos la manteca de cerdo ibérica.

En el horno precalentado a 200º introduciremos la cazuela de barro, deberá estar unos 45 minutos, veremos como se tuestan las patatas y los codillos, estos al venir de la cocción previa prácticamente se desharán nada más tocarles con el cubierto.

Ya tendremos el codillo al horno con salsa, la salsa quedará en la base de la cazuela.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

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