

## Cochinillo Asado

Restaurante Los Galayos

Dificultad: Fácil



### Preparación:

Con la ayuda de un cuchillo grande, marcar longitudinalmente la columna del cochinillo por la parte interior y sazonar. Colocar en una cazuela de barro con la piel hacia abajo, sin que este en contacto con el suelo de la cazuela, disponer para ello algún otro recipiente donde pueda apoyar, poner unos palos de laurel debajo del tostón y añadir un dedo de agua.

Precalentar el horno a 180° C. Introducir el cochinillo durante una hora, transcurrido este tiempo lo sacaremos y le daremos la vuelta colocando la piel hacia arriba. Pincharemos la piel, para que no se nos formen burbujas de aire, y untamos la manteca con ayuda de un pincel.

Volvemos a introducir en el horno durante unos 45 minutos más o menos, transcurrido el cual el cochinillo tendrá un bonito color dorado, homogéneo y la piel estará crujiente. Rectificar de sal.

Cada lado del cochinillo, se corta en tres partes, pierna, paletilla y costillar. En total saldrán seis raciones del cochinillo.

Conservación / Trucos:

--

### RESTAURANTE LOS GALAYOS

Botoneras, 5

28012 Madrid

Tel.: 913 663 028

[www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)