



- cocina muy sencilla -

0296 CODILLO ASADO

INGREDIENTES

- Codillos de cerdo frescos (4)
- Clavo (2)
- Laurel (2-3)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Cerveza (un botellín de 1/5)
- Caldo de jamón, carne o pollo (1 vaso)

ELABORACIÓN

Enjuaga los codillos bajo el grifo de agua caliente y colócalos sobre una fuente de horno que tenga rejilla.

Salpimenta los codillos por una cara. Dale la vuelta y salpimenta por la otra.

Añade sobre los codillos 8-10 granos de pimienta negra entera, 2 clavos y unas hojas de laurel.

En el fondo de la fuente, echa una botella de cerveza de 1/5.

Hornea durante 3 horas a 180° C.

A mitad de la cocción, es decir a la hora y media, abre el horno, saca la bandeja y echa el caldo sobre los codillos. Cierra el horno y deja cocer otra hora y media.

Los últimos 10 minutos pon el horno a máxima potencia para dorar la carne.

Filtra el caldo del fondo de la fuente con un colador y redúcelo a la mitad en un cazo. Sírvelo junto a la carne en una salsaera.

Sirve acompañado de una ensalada de col cortada en juliana con el aliño que te parezca.