



✂ *Cocina*
Mesón de Cándido
 Segovia

El Mesón de Cándido ha querido compartir con nosotros la receta de su famoso “cochinillo asado”. La clave, según nos cuentan, está en la materia prima avalada por la M.G. Cochinillo de Segovia. Tradición y excelencia se dan cita en esta legendaria casa del siglo XV ubicada justo al lado del Acueducto de Segovia, donde tres generaciones continúan deleitando a los paladares más exigentes. Imprescindible presenciar el trinchado del Cochinillo... ¡Con el borde del plato! Más información en www.mesondecandido.es

INGREDIENTES (6/8 personas)

- 1 cochinillo entre cuatro y cuatro kilos y medio (limpios)
- 100 gr. de manteca de cerdo
- Sal
- Agua

PREPARACIÓN

Con la ayuda de un cuchillo (de golpe o en su defecto uno grande) marcar longitudinalmente la columna del cochinillo (por el interior).

Disponer en una cazuela de barro con la piel hacia abajo, poner unos palos de laurel debajo del tostón (para que no esté en contacto con la tartera) y añadir un dedo de agua.

Precalentar el horno a 180 °C. Introducir el tostón o cochinillo durante una hora, transcurrida la cual sacaremos el tostón y le daremos la vuelta (la piel hacia arriba), pinchamos ésta, para que no se nos formen burbujas de aire y untamos la manteca con ayuda de un pincel.

Volver 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 sazónamiento el jugo del asado.

Para que podamos trincar el cochinillo con el borde de un plato, éste debe salir bien crujiente.

¡Buen provecho!