



Cochinillo al Horno

El cochinillo asado es un plato muy ligado a la tradición culinaria de Segovia y a su cocina de horno, donde se ha convertido en una de sus señas gastronómicas más reconocibles. Esta versión prepara el cochinillo lechal al horno con manteca de cerdo y un acabado final de gratinado.



CATEGORÍA
Carnes



RACIONES
6



DIFICULTAD
media



PREPARACIÓN
15 min



COCCIÓN
2 h 15 min



Método: Tradicional



INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Cochinillo lechal	
Manteca de cerdo	25 gr
Agua	
Sal	al gusto
Pimienta negra	al gusto



PREPARACIÓN

1

Preparar y hornear

Pide al carnicero un cochinillo lechal pequeño, preferiblemente de menos de 4 kg para que entre abierto en el horno. Precalienta el horno a 190 °C. Salpimenta el cochinillo y úntalo con la manteca de cerdo. Colócalo con las costillas hacia arriba sobre una bandeja de horno y hornéalo 90 minutos a 190 °C con función vapor. Si no tienes esa función, puedes hacerlo sobre la rejilla con una bandeja llena de agua debajo.

Cochinillo lechal
25 gr · Manteca de cerdo
al gusto · Sal
Agua

Tiempo estimado: 90 min

Si no se usa función vapor, colocar una bandeja con agua debajo de la rejilla.

2 Dar la vuelta y asar

Pasados los 90 minutos, dale la vuelta al cochinillo con cuidado y continúa el asado entre 30 y 40 minutos más sin cambiar la temperatura.

Cochinillo lechal

Tiempo estimado: 35 min

3 Gratinar

Termina con un gratinado de 4 minutos para el dorado final.

Cochinillo lechal

Tiempo estimado: 4 min