Condis

Especial

Carnes para asar

del 9 al 15 de Marzo

CUARTOS DE COCHINILLO DE SEGOVIA, 1KG-1,3KG

7,95€

KILO

tierra de sabor

El Cochinillo de Segovia es uno de los típicos asados, que mezcla la textura crujiente y tostada de su piel con una carne jugosa que hace las delicias de cualquier comensal. Os proponemos esta receta como una excelente opción para cualquier ocasión en la que queráis disfrutar de un asado único y sorprender a vuestros comensales.

Preparación del Cochinillo Segoviano

INGREDIENTES PERA 3 PERSONAS

- 1 cuarto de cochinillo de Segovia
- 1 Vaso de agua.
- 50 g de manteca de cerdo fresca.
- 2 dientes de ajo
- Sal
- 1 hojas de laurel
- 1 pizca de tomillo y orégano

Antes de hornear

1. Pelamos los dientes de ajo y los cortamos en trozos pequeños. Los mezclamos con la manteca (que tendremos que haber derretido previamente), la sal, el tomillo y orégano.

2. Precalentamos el horno a 200º y mientras se calienta vamos untando el cuarto de cochinillo por la parte de atrás de la piel con la mezcla preparada anteriormente y lo colocamos en una bandeja de horno

3. La parte de la piel debe quedar hacia arriba.

4. Añadimos a la fuente del horno el vaso de agua y las hojas de laurel en la parte de abajo, sin mojar la piel del cochinillo.

Horneado

1. Metemos el cuarto de cochinillo en el horno a 200 º C en la parte central con temperatura arriba y abajo durante una hora aproximadamente, regando a menudo con el jugo que vaya soltando. Dejamos el cuarto de cochinillo en el horno sin darle la vuelta durante una media hora más con la misma temperatura. Si vemos que la fuente o bandeja se queda sin agua, dberemos ir agregando un poco más porque el cochinillo necesita esa humedad para hacerse bien .

2. Para conseguir que la piel del cochinillo quede dorada y crujiente subimos el horno a 220º durante otros 15-20 minutos y le damos la vuelta, con la parte de la piel hacia arriga . En total el cuarto de cochinillo debe estar en el horno casi 2 horas.

3. Retiramos del horno y troceamos a nuestro gusto. El jugo que ha soltado es ideal cómo acompañamiento, pero no reguéis la carne porque se ablandará y perderá esa textura crujiente tan especial que tiene el cuarto de cochinillo de Segovia.

CUNAS DE LECHAL NACIONAL **11,95€** KILO

SOLOMILLO DE CERDO **8,95€** KILO

POLLO GALLEGO CERTIFICADO BANDEJA **2,99€** BANDEJA

CONEJO TIERNO ENTERO **3,99€** KILO

Para cocinar un buen asado no te puede faltar...

PATATA CONDIS BOLSA 3 KG **2,59€** BOLSA

TOMATE CHERRY BANDEJA **0,79€** BANDEJA

ZANAHORIA BOLSA 500G **0,49€** BOLSA

CEBOLLA CONDIS BOLSA 1 KG **0,59€** BOLSA

Teléfono de atención al consumidor "902 CONDIS" = 902 266 347
www.condis.es e-mail:*info@condis.es*

Los artículos que aparecen aquí se han pedido en cantidades suficientes para poder satisfacer la demanda de los consumidores. Si no encuentra alguno de estos productos en cualquiera de los establecimientos pídalo al encargado para que le sea facilitado lo antes posible. Estos artículos no están disponibles en todos los establecimientos. Ofertas no válidas en www.condisline.com.