



<https://www.mepillasquisando.com>



CODILLOS DE CERDO AL HORNO



INGREDIENTES:

- 4 Codillos de cerdo.
- 2 Hojas de laurel.
- 3 Zanahorias.
- 5 Dientes de Ajo.
- 2 Vasos de Agua.
- 1 Vasito de Brandy.
- Sal y Pimienta negra.
- 8 Patatas.

ELABORACIÓN:

Primero cocemos los codillos con un poco de agua en una olla rápida durante 10 minutos. Una vez cocidos los ponemos en una fuente de horno, salpimentamos y añadimos el aceite, el laurel, los ajos, la zanahoria cortada al gusto, las patatas enteras con piel y bien lavadas. Metemos al horno previamente calentado a 200° durante 1 hora y media o hasta que la carne esté tierna. De vez en cuando les damos una vuelta a los codillos para que se hagan por igual. Y 10 minutos antes de terminar ponemos la parte de arriba para que se doren. Quitamos la piel a las patatas y hacemos un puré o las consumimos directamente asadas.

<https://www.mepillasquisando.com>