



<https://www.mepillasquisando.com>



CODILLOS ASADOS AL VINO CON AJO Y PEREJIL



INGREDIENTES:

- 4 Codillos de Cerdo.
- 2 Vasos de vino blanco.
- 1 Cabeza de Ajos.
- 1 Manojito de Perejil.
- Sal y Pimienta molida.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos y quitamos el exceso de grasa de los codillos, los salpimentamos y los colocamos en una bandeja apta para el horno sobre un plato o fuente onda puesto boca abajo para que nunca toquen el líquido los codillos. Añadimos el vino al fondo de la fuente y untamos los codillos con el aceite. Precaentamos el horno a 180° e introducimos la bandeja durante un par de horas. A la hora les damos la vuelta. Cuando falte media hora ponemos el gratinador y tostamos la piel y una vez tostada por ambas caras, añadiremos por encima los ajos y el perejil muy picaditos. Podemos acompañarlos con una buena ensalada de col, le va estupendamente.

<https://www.mepillasquisando.com>