



<https://www.mepillasquisando.com>



## PALETILLA DE COCHINILLO AL HORNO



### INGREDIENTES:

- 1 Pierna Cochinito.
- 2 Ramitas de Tomillo.
- 2 Ramitas de Romero.
- 2 Hojas de Laurel.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 3 Vasos de Agua.
- 3 Kg de Sal.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos la paletilla de restos de grasa que pudiera tener. Damos cortes en la piel formando rombos. Sazonamos y colocamos con la piel hacia arriba sobre la rejilla en la parte alta del horno, debajo una bandeja que recoja el jugo y por ultimo debajo de estas, la bandeja del horno con las ramitas de romero, tomillo, el agua y el vino. Horneamos durante veinte minutos a 200°. A los 20 minutos le damos la vuelta a la paletilla y dejamos asar durante una hora a 180°. Durante todo el tiempo de asado comprobamos que la bandeja de agua y vino no se quede seca. Si fuese necesario, añadimos más agua. Pasado el tiempo damos nuevamente la vuelta a la pierna. Pinchamos la paletilla por la parte más gruesa con un palillo de pinchitos para comprobar si esta tierna. Cuando veamos que está en su punto ponemos el grill para tostar la piel, vigilamos que no se queme. Colamos los jugos del asado y vertemos en una salsaera.

<https://www.mepillasquisando.com>