



<https://www.mepillasquisando.com>



CODILLO AL HORNO A BAJA TEMPERATURA



INGREDIENTES:

2 Codillos frescos.
100 ml. de agua.
10 gr. de Sal.
Pimienta molida
2 Dientes de Ajo.
Granos de pimienta negra.
Aceite de oliva virgen.
½ L. de Agua.
20 ml. de vinagre

ELABORACIÓN:

Introducimos los codillos en agua con sal durante dos horas. Escurrimos los codillos y untamos con pimienta molida. Pre calentamos el horno a 80°C. En una fuente apta para horno ponemos 2 dientes de ajos troceados y la pimienta en grano. Ponemos los codillos y los regamos con aceite de oliva virgen. Incorporamos una mezcla de agua y vinagre. Introducimos la fuente en el horno. Horneamos durante unas 6 horas a 80°C. Pasado ese tiempo, colamos la salsa del asado y la desgrasamos. Servimos con unas patatas a lo pobre y con la salsa.

<https://www.mepillasquisando.com>