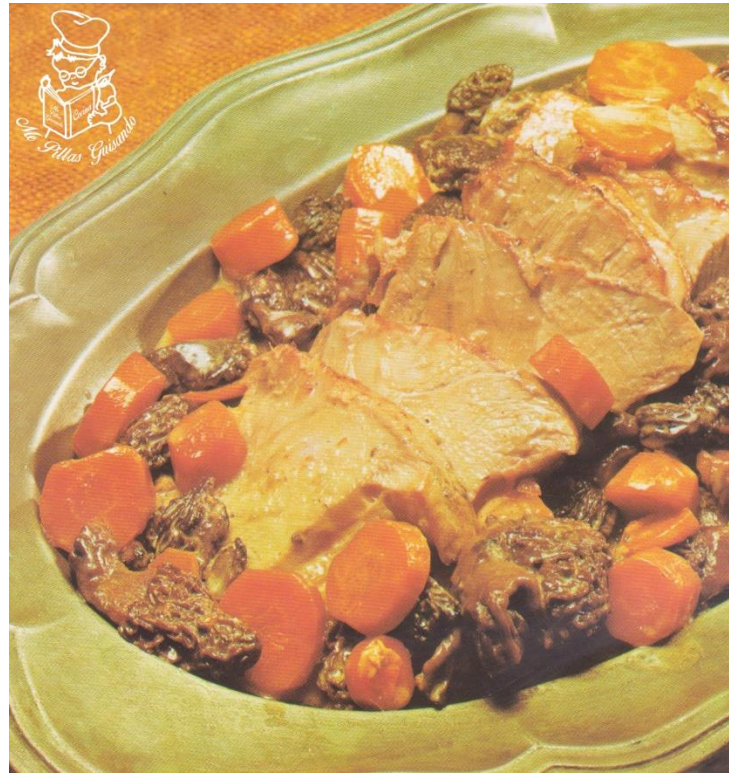




<https://www.mepillasquisando.com>



1239 - BABILLA DE CERDO ASADA



INGREDIENTES:

- 1 Babilla de 2 kg.
- 1 Cebolla pequeña.
- 3 Zanahorias.
- 3 Dientes de Ajo.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- ½ Pastilla de caldo disuelta en 1 vaso de agua.
- Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Ponemos la babilla en una fuente de horno con la cebolla partida en 4 pedazos y los ajos partidos por la mitad y pelados. Ponemos un poco de sal y pimienta. Metemos a horno fuerte y se le vamos dando la vuelta para que se dore por igual. Mojamos con el vino y dejamos en el horno entre 1 hora y hora y media. Sacamos del horno, ponemos en una cazuela con su tapa. Cocemos las zanahorias cortadas en rodajas. Ecurrimos bien. La fuente de horno mojamos con el agua con la pastilla de caldo disuelta y, si se quiere, se suple este ingrediente por una cucharada de jugo de carne. Dejamos cocer 5 ó 6 minutos. Colamos luego la salsa y echamos las zanahorias, dejando que cuezan un poco en ella. Trinchamos la babilla, empezando por la parte más gruesa. Ponemos en una fuente caliente, colocamos las zanahorias y regamos todo con la salsa bien caliente. Si sobra, esta carne está muy buena fría, con una salsa a base de alcaparras, mayonesa y pepinillos. En tiempo de setas, éstas se sirven con la babilla, cortándolas en pedazos, cociéndolas y salteándolas con ajo, perejil y mantequilla.

FACEBOOK: Cocina Española Casera