

LECHACILLO ASADO (ESTILO VILLADIEGO)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 2 KG Y 100 GRMOS de LECHACILLO (MITAD DEL CUELLO, PALETILLA Y COSTILLAR)
- LA NECESARIA de SAL
- LA NECESARIA de ACEITE.
- 1 RECIPIENTE CON AGUA TEMPLADA QUE CUBRA EL LECHACILLO

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE, PONEMOS EL LECHACILLO EN LA FUENTE O RUSTIDERA, DONDE LO VAMOS A ASAR. LO CUBRIMOS CON AGUA TEMPLADA, DEL GRIFO, Y LO TENEMOS UNA MEDIA HORA, DANDO LE LA VUELTA A LOS 15 MINUTOS, CON CUIDADO. UNA VEZ TRANSCURRIDO EL TIEMPO, ESCURRIMOS EL AGUA, LO SALAMOS POR TODOS LOS LADOS, Y LE ECHAMOS UN CHORREON DE ACEITE Y AL HORNO, ENTRE 190 - 200 °C, DEPENDIENDO DE CADA HORNO, CLARO, EN POSICION TURBO, APROXIMADAMENTE 1 HORA Y MEDIA, QUE VEAMOS QUE ESTE DORADITO. CUANDO ESTE SE SACA Y LISTO PARA COMER.(ESTA EXQUISITO, OS LO ASEGURO, Y COMO VEIS NO TIENE NADA MAS QUE LOS INGREDIENTES QUE OS HE DICHO.)