CODILLO AL HORNO CON PATATAS ASADAS

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Tere Frontelo V

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Cuando el codillo ya este listo le hecho un poco de aceite de ajo y perejil por encima.

Descripción:

Gastronomía alemana; Se trata de una especialidad de la cocina alemana que se conoce también bajo la denominación de Hachse, Hechse, Haxe, Hämsche, Bötel o incluso Stelze. En Alemania se encuentra la mayoría de las veces en salazón; en Berlín se suele servir acompañado de puré de guisantes. En el sur de Alemania y en Austria se encuentra a menudo cocinado en horno. Se suele comer con sauerkraut (Eisbein mit Sauerkraut).

Ingredientes para 4 personas :

- 2 codillospartidos por la mitad
- vino blanco
- laurel
- 4 patatas
- 2 zanahorias
- sal
- Pimienta negra en grano
- romero
- tomillo
- pimenton

Preparación:

Paso 1

En una olla poner los codillos, las hojas de laurel, la zanahoria cortada, pimienta negra, el vino blanco, cubrirlos con agua y ponerlos a cocer durante 30 minutos. Mientras pelamos las patatas en este caso las

prefiero a dados y reservamos

Paso 2

Ya cocidos se sacan (reservar el caldo) y se ponen en una bandeja de horno junto a las patatas, se rocían de aceite, tomillo, romero, pimienta blanca y sal. A las patatas se les pone a demás, un poco de pimentón por encima. Añadir un vaso del caldo, a medida que se van asando se va añadiendo caldo si lo necesita. Asar durante 45 minutos a 200º.

Paso 3

En este caso utilizo 1 buen codillo cada dos personas partido por la mitad.