

## Cochinillo asado con ensalada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 cochinillo
- 4 dientes de ajo
- 1 escarola
- 1 granada
- 1 naranja
- 1 hoja de laurel
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Azúcar
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Lavar y secar el cochinillo. Untar por dentro y fuera con aceite, ajo machacado y sal. Poner en una fuente de asado apoyada en dos platos colocados boca abajo. Tapar las puntas de las orejas con papel de aluminio. Poner en el fondo de la fuente un poco de agua y el vino blanco. Hacer en el horno a 150° C 1 hora y 45 min (regar de vez en cuando con su jugo). Encender el gratinador, colocar la fuente lo más abajo posible y dejar que la piel resulte crujiente. Pelar y sacar los gajos de la naranja; desgranar la granada; lavar la escarola y pelar el ajo. Machacar el ajo, sal, azúcar y disolver con el vinagre. Añadir aceite y mezclar. Servir el cochinillo con la ensalada de escarola y fruta aliñada con la vinagreta.