Cuchifrito de mi yaya

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de cochinillo troceado
- Aceite de oliva para freír
- 3 dl de vino blanco
- 3 dientes de ajo
- 1 ramillete de perejil
- 2 ramas de apio
- 1 kg de patatas
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortar en trozos el cochinillo y mezclar con ajo picado, perejil, orégano, vino blanco sal y pimienta. Dejar macerar durante 12 horas en el frigorífico completamente tapado. Calentar una sartén con abundante aceite de oliva, freír el cochinillo por todos lados. Escurrir en papel absorbente. Calentar el horno a 200º. Poner el cochinillo en una bandeja de horno y hornear durante 30 minutos. Poner las patatas troceadas a cocer con las ramas de apio, limpias y troceadas, en una olla amplia, cubiertas con agua con sal. Cuando estén tiernas, escurrir y triturar. Salpimentar el puré de patatas y mezclar con el aceite de oliva.