

## Taco de cochinillo, crema de laurel y pimientos



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

**Creador:** JuanRa Aparisi **Recetizador:** Manuel Borrueco



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 160gr por ración de Cochinillo
- 1 unidad de Cebolla
- 150 gr de Bacon
- 1 litro de Leche
- 10 hojas de Laurel
- 80 gr de Pimientos rojos

### Preparación:

#### Paso 1

Cocer el cochinillo envasado al vacío durante 90 minutos a vapor. En caliente deshuesar y colocar en placa sobre la piel y prensar

#### Paso 2

Elaborar la carbonara de laurel, triturar y colar.

#### Paso 3

Asar los pimientos rojos, pelar y largar en tiras regulares

#### Paso 4

Planchar sobre la piel del cochinillo, mojar con jugo de cochinillo y meter al horno a 180 °C hasta que se caliente por completo

## **Paso 5**

**Montaje:** 1) Colocar en la base del plato hondo partido en dos dándole volumen 2) Al lado guarnecemos con los pimientos en tiras 3) En mesa, jarrear con la crema de laurel