

Taco de cochinillo, crema de laurel y pimientos



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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Gladys Tigrera



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 Cochinitillo
- 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