# Codillos de Cerdo en Salsa

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

**Creador:** ÁlvaroRecetas **Recetizador:**




**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

## Descripción:

*Hoy vamos a preparar una carne muy jugosa, también conocida como jarretes de cerdo. Son muy fácil de elaborar, sus ingredientes son muy básicos y los tenemos en cualquier hogar. Los vamos a marcar en la Olla, y haremos una salsa con las verduras, y está la batiremos con la batidora. Después irán al horno y estarán listos para desgustarlos. A los fogones.... A cocinar.*

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 cebolla de 3 codillos de cerdo 1 pimiento verde
- 2 zanahorias de 2 dientes de ajos 1 vaso de vino blanco
- Aceite de oliva de - 2 hojas de laurel sal
- 1 cucharada de pimentón dulce de 1 cdta Pimienta negra Agua o Caldo de pollo

## Preparación:

### Paso 1

*Salpimentamos los codillos, y los untamos de pimentón dulce con la mano. En una Olla, añadimos el aceite de oliva y cuando esté caliente, incorporamos los codillos y los marcamos. Una vez estén sellados, los sacamos de la olla y reservamos. Pelamos la cebolla, los ajos, el pimiento verde, y las zanahorias a trozos. Lo añadimos a la Olla?, agregamos la sal a las verduras y pochamos.*

### Paso 2

*Cuándo estén pochadas las verduras, volvemos a introducir los codillos. Incorporar el vaso de vino blanco, y dejamos que se evapore el alcohol. Una vez se haya evaporado, echamos las hojas de laurel y el agua. Cerramos la olla y dejamos que cueza como 60 minutos. Finalizado el tiempo, destapamos y vemos si están tiernos. Si es así, la salsa que quedó si tiene mucho caldo la reducimos un poco más.*

## *Paso 3*

***Cuándo esté, la pasamos por la batidora, triturandola. Ponemos los codillos en una bandeja de horno, y los rociamos con la salsa por encima. Los introducir al horno precalentado a 170°, durante 10 minutos. Los sacamos y servimos. Y listo estarían para degustar.***