



Hogar Santa Teresa Jornet

Ávila

Cochinillos de 4 kilos materia buena

Los cochinillos se rocían con agua antes de poner en las bandejas. Sólo lleva manteca ,sal, agua y vinagre.



Colocamos en las bandejas trocitos de manteca. Encima ponemos el cochinillo y también le colocamos trocitos de manteca por todo el cochinillo.



Agregamos agua en las bandejas, sal, y se rocían los cochinitillos con el vinagre y... ¡¡ya están listos para hornear!! Horno tradicional: 150 grados, durante 2 horas. Pasado este tiempo, se les sube la temperatura a 180 grados durante 10 minutos y... ¡¡ya los tenemos listos para partir con el plato!! Es importante que la corteza quede crujiente.



Así se hacen los cochinitillos en Segovia, cuna de los cochinitillos...unas 1300 calorías... ¡¡¡buen provecho!!!

