



Comensales 3

T. preparación: 1h 15 min

T. dedicación: 20 min

Preparación:

- Picamos los ajos y el perejil y los echamos en un mortero con la sal, mezclándolos bien. Hacemos tres cortes profundos hasta el hueso con la punta del cuchillo en la carne, a lo largo del pernil y restregamos la mezcla de ajo por los agujeros y el resto del codillo.
- Estos codillos son frescos por lo que echamos sal a nuestro gusto antes de colocar en la fuente.
- En la fuente del horno colocamos los codillos acompañados de las zanahorias que podemos cortar en dos a lo largo, 1/2 cebolla, 1/2 pimiento rojo y medio pimiento verde cortados en tiras.
- Espolvoreamos un poco de pimienta, añadimos un vaso de vino, en este caso un "oporto" y mojamos con un chorro de aceite de oliva.
- Horneamos a 200º durante 45 minutos en el primer estante inferior.
- En este momento podríamos aprovechar para preparar en otra fuente unas patatas asadas, colocándolas bajo la bandeja de la carne. Nosotros hemos preparado una fuente con la mitad de patatas y la otra mitad con unos pimientos. Para ver más detalles podéis ver las patatas asadas.
- A los 45 min. le damos la vuelta al codillo con cuidado de no quemarnos, lo subimos un estante, colocamos la fuente de las patatas debajo (si las hacemos) y horneamos durante otros 25 minutos.
- Apagamos y dejamos reposar con la puerta cerrada otros 5 minutos.

¿Qué necesitamos?

- 3 codillos de cerdo frescos de unos 700 grs cada uno
- 3 zanahorias
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 3 dientes de ajo, Perejil, Sal
- 100 ml de aceite de oliva
- Un vaso de vino blanco, oporto o brandy
- Para la guarnición:
- 3 patatas medianas
- 2-3 pimientos rojos

Sugerencias

- Hemos usado codillos frescos por lo que echamos sal a nuestro gusto antes de colocar en la fuente. Si fuesen codillos desalados los pondríamos en remojo un día, cambiándoles el agua 3 ó 4 veces y no haría falta sal.
- Los cortes que hemos hecho a lo largo del codillo hasta el hueso tienen la finalidad de que entre mejor el calor en el interior y se cocine el codillo en menos tiempo sin researse. Si no se le hacen estos cortes necesitaría dos horas de horno.