

Codillo de cerdo asado

- a la cerveza -



Ingredientes

- 3 codillos de cerdo frescos de unos 700 g cada uno

Para hacer el adobo (salsa):

- 1 cucharadita de perejil picado
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de sal marina
- 2 dientes de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 200 ml de cerveza negra o rubia
- Una pizca de pimienta negra (opcional)

Mano de obra: 10 minutos

Horneado: 100 minutos = hora y media

Cantidad : 3 raciones



1 Comenzamos nuestra receta **preparando el adobo:** Echamos el **aceite** en un bol, añadimos el **perejil**, **orégano**, la **sal**, y **pimienta**, por último echamos el **ajo** picado muy fino, mezclamos esto ligeramente y añadimos la **cerveza**. En este caso estoy utilizando cerveza rubia pero os aconsejo que lo hagais con cerveza negra o cerveza tostada, este tipo de cerveza le da un sabor muy especial, con más cuerpo. Además otra propiedad que tiene la cerveza es que ablanda la carne, con lo cual quedarán unos codillos super tiernos.

2 El siguiente paso es **adobar los codillos**, los colocamos en la fuente en la que vamos a hornear y los empapamos bien. Estos codillos los hemos lavado y secado bien, así eliminamos esas pequeñas astillas que puedan aparecer. Una vez que los tengamos bien mojados **tapamos la fuente con film transparente**. Ya sabéis que el adobo cuanto más tiempo esté de reposo más sabor le dará a la carne. **Dejamos reposar unas 2 horas en el frigorífico**. En este tiempo le damos un par de vueltas para que se moje bien la carne en la salsa.

3 Ponemos a precalentar el horno a 200°C = 390°F. Mientras se calienta el horno, dejamos que la carne se ponga a temperatura ambiente, que pierda ese frío que tiene. Bueno ya tenemos el horno caliente así que **horneamos a 200°C con calor arriba y abajo, lo haremos en dos veces de 50 minutos**. Esta receta la haremos con tiempo. Cuando hayan pasado los primeros 50 minutos, les daremos la vuelta, debemos tener cuidado no quemarnos. Y seguimos horneando los otros 50 minutos.

4 Pasado este tiempo, pinchamos con un tenedor y comprobamos que la carne está tierna, sacamos del horno y mientras reposa le damos la vuelta para que quede bien mojada toda por igual. Es importante dejar reposar la carne unos 5 minutos antes de servir.