

Codillo de cerdo

(guisado - sin horno)



Ingredientes

- 2 codillos de 800 g
- Medio pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 hoja de laurel
- 100 ml brandy o vino blanco
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- 2 patatas para guarnición

Dedicación: 15 minutos

Cocción: 45 minutos

Cantidad: 2 raciones



1 Cortamos en tacos grandes el pimiento, las zanahorias, la cebolla y machacamos los dientes de ajo. Salpimentamos los codillos que tenemos cortados a la mitad a lo largo (en carnicería le hemos encargado que nos los corten a lo largo).

2 En una sartén ponemos un chorro de aceite y calentamos a fuego medio alto. Cuando esté caliente ponemos dos mitades de codillo por la parte de la carne y doramos durante un par de minutos. Le damos la vuelta y doramos otro minuto y medio. Doramos otro minuto más por cada lado y retiramos para la cazuela en la que vamos a guisarlos. Doramos con el mismo sistema las otras mitades. Añadimos un poco más de aceite a la sartén y sofreímos en ella la cebolla y el pimiento, hasta que comience a transparentar la cebolla. Retiramos para la cazuela.

3 En la cazuela añadimos la hoja de laurel, el brandy o el vino blanco y agua caliente hasta llegar al nivel de los codillos. Necesitaremos un mínimo de 300 ml de agua, que verteremos en la cazuela. Ponemos a calentar a fuego medio y añadimos una pizca de sal. En cuanto rompa a hervir, tapamos y cocinamos a fuego medio durante 30 minutos. Pasado este tiempo le damos la vuelta a los codillos y cocinamos otros 15 minutos a fuego medio-bajo.

4 Mientras tanto aprovechamos para preparar la guarnición. En este caso hacemos unas patatas fritas que cortaremos en tacos grandes y freiremos durante 5 – 8 minutos. Las retiraremos para un plato con papel de cocina absorbente, de este modo evitamos exceso de aceite. Añadimos sal al gusto y reservamos.

5 Una vez cocinados los codillos, los retiramos junto con la hoja de laurel y trituramos la salsa hasta convertirla en una crema. Servimos los codillos acompañados de su ración de patatas y extendemos una capa de salsa por encima de ellos. El resto de la salsa la ponemos en una salsera y acompañamos al plato para que cada comensal se sirva a su gusto.