Codillo asado al horno

Ingredientes



• 3 codillos de cerdo frescos de unos700 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

Sobre esta receta

El codillo asado al horno es una receta sencilla y económica pero que resulta muy sabrosa. En esta receta te damos un truco para no tener que hornear el codillo de cerdo durante dos horas. Puedes acompañarla de unas patatas y pimientos rojos asados también en el horno..

Cantidad 3 raciones

Preparación

1. 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.
2. 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.
3. Pasado este tiempo 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.
4. 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 min.

Consejos

• Esta receta es para 3 comensales. 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.
• Hemos utilizado la parte delantera del pernil, aunque la otra parte, la paleta, es igualmente buena y suele utilizarse para hacer la paleta asada.

Codillo asado al horno

- 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 resecarse. Si no se le hacen estos cortes necesitaría dos horas de horno. Es importante que los cortes sean a lo largo del codillo para que no se encoja la carne con el calor.