

DENOMINACION	COCHIFRITO						
--------------	-------------------	--	--	--	--	--	--

				COMENSALES:	10			
				TOT				
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	TOT	
COCHINILLO	150,0	10	1500	PIMENTON DULCE	0,1	10	1	
ACEITE	20,0	10	200	Z. LIMON	1,0	10	10	
MANTECA	10,0	10	100	SAL	2,0	10	20	
CEBOLLA	80,0	10	800	AGUA	20,0	10	200	
AJOS	1,0	10	10	TOMILLOS	0,0	10	0	
				ROMERO	0,0	10	0	
				PATATAS ASADAS.	50,0	10	500	
							731	
				GRAMAJE TOT			3341	
			2610	GRAMAJE RACION			334	

<p>Cortar el cochinitillo en porciones pequeñas. Dorar en cazuela de barro con el aceite y la manteca, empezando por la piel, hasta que tome color. Volear poco a poco para que dore toda la superficie del cochinitillo, procurando que no cueza.</p>
<p>Cuando toda la superficie esté bien dorada, añadir los ajos enteros y la cebolla brunoise. Dejar que las hortalizas tome color.</p>
<p>Añadir el pimentón, rehogar e inmediatamente el zumo de limón. Añadir tomillo y romero frescos. Dejar que se termine la cocción de cochifrito lentamente pero que no cueza (que se haga en su grasa).</p>
<p>Se debe añadir poco a poco agua cuando necesite humedad. Sazonar.</p>
<p>Se puede servir guarnecido con patatas asadas pequeñas partidas a mano por la mitad. Se decora con romero y tomillo en rama frescos.</p>