Receta de Codillo Al Horno Con Patatas

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de codillo de cerdo al horno, es fácil de hacer y queda exquisita para preparar en casa en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Codillo (uno por comensal)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolla (una o dos medianas)
- Tomate (uno o dos)
- Vino blanco (un vaso)
- Perejil
- Patatas (dos o tres)
- Tomillo y Romero (opcional)

Modo de Preparación

1. Salpimentar la carne y colocar sin trocear sobre unas rodajas de cebolla en una fuente especial para horno y rociar con un chorro de aceite de oliva
2. Precalentar el horno a 180 Grados
3. Añadir un chorro de vino blanco sobre el codillo y meter al horno que se vaya haciendo
4. Pelar las patatas y trocearlas, incorporarlas al asado
5. Picar los ajos, la cebolla, el tomate, el perejil picado y refreír en una sartén con aceite de oliva, cuando esté bien refrito, añadir un poco de vino blanco y remover hasta que se vaya espesando
6. Cuando el codillo esté asado y las patatas doraditas, espolvorear con tomillo y romero, servir caliente y acompañado de la salsa preparada y...buen provecho!!!