Receta de Codillo Al Horno Con Salsa De Oporto

22 Abr 2014

Buenos días, hoy día de San Valentín quiero felicitar a todos los que así se llaman, y cómo no, también a tod@s los que estéis enamorados. Por eso os dejo esta receta que está muy rica y es apropiada para celebrar este día tan especial.

Ingredientes

- Codillo de cerdo (uno o dos)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Puerro (uno)
- Vino de Oporto (una copa)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner en una cacerola u olla a cocer el codillo junto con la cebolla troceada, el puerro y un poco de sal y mantenerlo sobre dos horas y si es en la olla pues la mitad de tiempo
2. En otra cacerola, poner un poco de aceite de oliva y pochar media cebolla y los ajos picaditos y cuando vaya cogiendo color, añadir la cebolla y el puerro cocidos
3. Echar una copa larga de vino de Oporto y dejar a fuego suave unos diez minutos
4. Triturar la salsa con la batidora y echar un poco de sal y pimienta
5. Poner un poco de agua en una fuente para horno y encima colocar el codillo untado en aceite y salpimentado
6. Meter al horno precalentado a 175 Grados, durante una hora aproximadamente, rociándolo de vez en cuando con la salsa de Oporto y el jugo que vaya soltando la carne, dándole vueltas para que se dore por todos los lados
7. Se puede servir acompañado de puré de patatas o de alguna verdura o también unas patatas fritas según vuestro gusto