

Receta de Codillo De Cerdo En Salsa De Oporto

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta rica receta de codillos de cerdo, podéis prepararla en casa para cualquier ocasión porque además de estar riquísimos, resulta un plato bastante económico.

Ingredientes

- Codillos de cerdo (uno por persona)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Cebollas (tres o cuatro medianas)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Miel (dos o tres cucharadas)
- Vino de Oporto (un vaso)
- Pastillas de Avecrem (una o dos)
- Maicena (para espesar la salsa)

Modo de Preparación

1. Hacer unos cortes en los codillos para que se hagan mejor
2. Echarlos sal y pimienta
3. En una sartén con bastante aceite de oliva o en la freidora, freír los codillos hasta que estén doraditos, apartarlos y reservar en una fuente
4. Poner la olla exprés con un poco de aceite a calentar y echar las cebollas y los ajos troceados a vuestro gusto
5. Cuando la cebolla esté bien pochada, echar la miel y remover un rato, añadir el vino de Oporto y dejar un ratito que evapore, echar las pastillas de Avecrem y agua suficiente para cubrir los codillos
6. Echar los codillos reservados con el jugo que suelten y cuando empiecen a cocer, tapar la olla y mantener con la pesa puesta cociendo una hora aproximadamente, si la olla es rápida pues la mitad del tiempo
7. Una vez cocidos, deshacer dos o tres cucharaditas de maicena en un poco de agua y añadirlo a la salsa de los codillos y ajustar la sal
8. Freír unas patatas a cuadraditos para acompañar a este rico plato y.....buen provecho!!!