



SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

Pierna de cochinillo de Segovia asada

- 1 ración -

Ingredientes

- 1 bolsa de Pierna de Cochinitillo de Segovia
- 40 gr de mezcla de lechugas
- 1/2 cebolleta
- Aceite de oliva Manero
- Vinagre de Manzana

Elaboración

Atemperar la pierna de cochinillo de Segovia en agua templada, abrir la bolsa y poner la pierna de cochinillo en una placa de horno sin el jugo que pondremos en un cazo a parte, introduciremos la pierna de cochinillo en el horno precalentado a 225° máxima potencia durante 25 minutos.

Para la ensalada:

Cortamos la cebolleta en juliana fina, mezclamos junto con la mezcla de lechugas y aliñamos al gusto con la sal, el vinagre de manzana y el aceite Manero.

Terminación:

Una vez bien crujiente la pierna de cochinillo la sacaremos del horno.

Serviremos la pierna de cochinillo de Segovia en el plato elegido, poniendo la salsa bien caliente en el fondo y la ensalada al lado.