



## SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

### **Codillo de cerdo Manero**

- 2 raciones -

#### **Ingredientes**

- 1 bolsa de codillo de cerdo Manero
- 4 rodajas de piña en almibar
- sal en escamas

#### **Elaboración**

Atemperamos los codillos de cerdo Manero en agua templada, mientras tanto pondremos las rodajas de piña en una bandeja de horno, seguidamente abrimos la bolsa, retiramos su jugo a un cazo y ponemos los codillos de cerdo Manero sobre las rodajas de piña.

Meteremos en el horno precalentado a 250° durante 15 minutos, durante ese tiempo reduciremos el jugo de los codillos a fuego medio.

#### **Terminación:**

Una vez dorados los codillos de cerdo Manero, los sacaremos del horno y emplataremos junto con la piña asada, terminaremos con su jugo reducido y unas escamas de sal.