

Cochinillo Segoviano

Receta Tradicional:

La elaboración del cochinillo se Segovia asado comienza con su arreglo previo: colocando el cochinillo encima de una mesa, le abrimos el espinazo, a punta de cuchillo, desde la gaita hasta el rabo, procurando no romper la piel. Después, se coloca en el interior de la cazuela o asador de espaldas, es decir, quedando la parte interior del cochinillo a la vista. Se echa un poco de agua en la cazuela, se sazona por dentro y se lleva al horno que estará a 180 grados aproximadamente.

Una vez en el horno y después de una hora, se saca, se añade de nuevo un poco de agua a la cazuela y si se ha dorado superficialmente, le damos la vuelta. Una vez que tenemos el cochinillo con el lomo hacia arriba, le picoteamos la piel cuidadosamente, opcionalmente se le puede dar una pincelada de aceite de oliva virgen o manteca por todo el lomo, y se vuelve a introducir en el horno otra hora y media, como mínimo. Durante este tiempo, por si fuera necesario, se estará pendiente de proteger del exceso de calor alguna parte delicada del cochinillo (orejas, extremidades y rabo). Una vez que la piel esta dorada y crujiente, se considera que el cochinillo esta asado. Si no es así, se le dejara hasta que adquiera el aspecto dorado deseado.

El cochinillo de Segovia Asado debe consumirse inmediatamente después de finalizar el tratamiento de asado.

A los jugos obtenidos en el asado del cochinillo, se les añade el zumo de medio limón, se prueban, rectificándolos de sal, si es necesario. Se sirven calientes acompañando al cochinillo.

Buen provecho