

Codillos de Cerdo

Ingredientes:

- 2 puerros
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 3 manzanas
- 1 botellín de sidra
- 2 botellines de agua
- 1 copa de coñac
- Sal
- Aceite de oliva
- 4 codillos de cerdo sin hueso y con piel

Elaboración:

En la olla a presión se añade el aceite y se pone el puerro. Cuando este el puerro hecho, añadimos el azúcar y a continuación introducimos los codillos. Doramos muy bien los codillos y añadimos las manzanas cortadas. Dejamos dorar y ponemos la sidra, la copa de coñac y el agua. Se cierra la olla y dejamos cocer de 20 a 25 minutos. Añadimos sal al gusto

Sugerencia: Se puede servir con una guarnición de verduras.

Buen provecho