

Cochinillo asado con salsa picante de mandarinas.



Esta receta es excelente para preparar un asado diferente, dándole mucha personalidad. Si no queréis hacerlo con el cochinillo, la salsa es deliciosa igualmente para recetas de otras carnes, como un redondo de ternera, un magret de pato o solomillos de cerdo, por ponerlos tres ejemplos. Probadla y lo comprobaréis.

Ingredientes para 4 personas

2 patas traseras de cochinillo, manteca de cerdo, agua

Para la salsa: 6 mandarinas, 1 guindilla, jugos de la cocción del cochinillo, 3 cucharadas soperas de azúcar

Cómo hacer cochinillo asado con salsa picante de mandarinas

Comenzamos preparando el cochinillo. En esta ocasión, cortamos las patas traseras o se las pedimos al carnicero. Las espolvoreamos ligeramente de sal, las untamos con una nuez de manteca de cerdo y las colocamos en la fuente de horno con la piel hacia arriba, asándolas a 160º en horno. Si tenéis función vapor, quedará mejor. Si no, podéis meter una taza llena de agua o pulverizar de cuando en cuando con un spray.

Tras una hora, damos la vuelta al cochinillo y dejamos que se haga otros 30 minutos por el lado de la carne. Finalmente volvemos a dar la vuelta y subimos el fuego a 190-200º para dorar y dejar bien crujiente la piel. El cochinillo quedará jugosísimo por dentro, ya lo veréis.

Para hacer la salsa especial de mandarinas picante, ponemos en un cazo el zumo de las mandarinas y lo llevamos a ebullición. Si os gusta más el zumo de naranja podéis usarlo también, pero en esta época del año, yo prefiero usar las mandarinas.

Añadimos al cazo el azúcar y un cazo de la salsa de la cocción del cochinillo, esperando que vuelva a hervir. Si os gusta el picante, echamos también una guindilla pequeña que luego retiraremos. Finalmente, dejamos que la salsa cueza unos 10 minutos hasta que reduzca y espese. Servimos el cochinillo asado poniendo una pequeña capa de salsa y llevamos el resto en salsaera.