

Leitão assado de Segóvia



INGREDIENTES

- 1 leitão de quatro a quatro quilos e meio (limpo).
- 100 gr de manteiga.
- Água e sal.

ELABORAÇÃO

Com a ajuda de uma faca (santoku ou simplesmente uma faca grande), marque longitudinalmente a coluna do leitão (por dentro). Tempere. Coloque-o num tacho de barro com a pele para o fundo, coloque alguns paus de louro por baixo do leitão assado (para que não entre em contacto com a travessa) e adicione um dedo de água.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Introduza o leitão ou leitão assado durante uma hora. Passado esse tempo, retire o leitão e vire-o (pele para cima), pique para não formar bolhas de ar e passe manteiga com um pincel. Leve ao forno por mais ou menos 45 minutos, após os quais o leitão terá uma bela cor dourada e homogênea e a pele ficará crocante. Tempere a seu gosto o suco do assado.

Para que possamos esculpir o leitão com a borda de um prato, ele deve ficar bem crocante.